

WALL OVEN User Guide
FOUR MURAL Guide de l’utilisateur
HORNO DE PARED Guía del usuario

MODELS:

WOU-130

WOUD-230



Contents

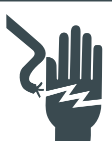
Important!
SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this user guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website www.dcsappliances.com or contact your local DCS Customer Care Representative.

Safety and warnings

Operation

Your oven has been carefully designed to operate safely during normal cooking procedures. Please keep the following guidelines in mind when you are using your oven:

WARNING!	
	**Electrical Shock Hazard** **Turn the oven off at the wall before replacing fuses or the oven lamp.** **Failure to do so may result in death or electrical shock.**

WARNING!	
	**Hot Surface Hazard** **Accessible parts may become hot when in use.** **To avoid burns and scalds, keep children away.** **Use oven mitts or other protection when handling hot surfaces such as oven shelves or dishes.** **Use care when opening the oven door.** **Let hot air or steam escape before removing or replacing food.** **Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are the oven vent, the surface near the oven vent, and the oven door and window.** **Failure to do so could result in burns and scalds.**

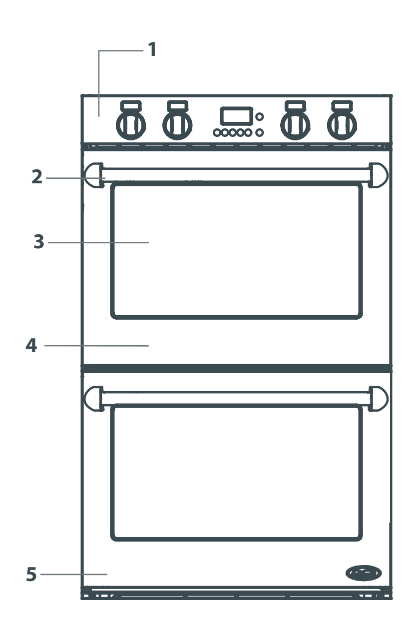
Important safety precautions

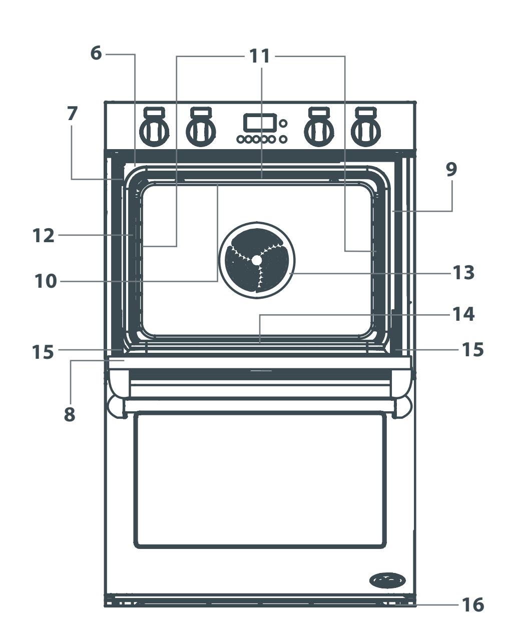
- ***To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow the important safety precautions listed below:***
- ***Read all the instructions before using the oven. Use the oven only for its intended purpose as described in these instructions.***
- ***Proper installation: be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.***
- ***Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.***
- ***Never use your appliance for warming or heating the room. Persons could be burned or injured or a fire could start.***
- ***Household appliances are not intended to be played with by children.***
- ***Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance, should have a responsible person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.***
- ***Do not place heavy objects on the oven door.***
- ***Wear proper apparel. Do not wear loose fitting or hanging garments when using the appliance. They could ignite or melt if they touch an element or hot surface and you could be burned.***
- ***User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.***
- ***Storage in or on appliance: flammable materials should not be stored in an oven or near its surface.***
- ***Do not use water on grease fires. Smother the fire or flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.***
- ***Use only dry oven mitts or potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.***
- ***Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.***
- ***Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.***
- ***Always keep oven vents unobstructed.***
- ***Caution. Hot air can blow from the vent at the base of the oven as part of the oven's cooling system.***
- ***Do not place aluminum foil, dishes, trays, water or ice on the oven floor during cooking, as this will irreversibly damage the porcelain enamel.***

- *Placement of oven racks (shelves): always position racks (shelves) in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a rack (shelf) must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.*
- *Do not clean the door seal or cavity seals (gaskets) or use any oven-cleaning products on them. They are essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move them.*
- *Do not use oven cleaners, harsh/abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.*
- *Clean only the parts listed in this manual.*
- *Do not use a steam cleaner to clean any part of the oven.*
- *Before starting a self-clean cycle, remove oven shelves/racks, side racks/shelf supports, broiler pan and all other cookware/utensils, and wipe up large food spills or grease deposits.*
- *During a self-clean cycle, the oven reaches higher temperatures than it does for cooking. Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.*
- *Do not store things children might want above the oven. Children could be burned or injured while climbing on the oven to retrieve items.*
- *Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.*
- *Use only bakeware approved for oven use. Follow the bakeware manufacturer's instructions.*
- *Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.*
- *The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires businesses to warn customers of potential exposure to substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. Small amounts of harmful chemicals are given off in the oven's self-cleaning cycle from insulation and food decomposition. Significant exposure to these substances can cause cancer and reproductive harm. Venting with a hood or open window, and wiping out excess food spills prior to self-cleaning the oven reduces exposure.*

About your new oven

Thank you for buying a DCS by Fisher & Paykel built-in multifunctional oven. Now that it is installed and ready to use, you will want to know everything about it to make sure you get excellent results right from the start. This guide introduces you to all its features, as well as giving you a set of cooking guidelines. We recommend you read the entire guide before using your new oven, for both safety and for cooking success.





1 Control panel
2 Door handle
3 Oven window
4 Upper oven
5 Lower oven (double models only)
6 Model & serial number
7 Self-clean latch
8 Door seal (gasket)
9 Cavity seal (gasket)
10 Broil element
11 Oven lights
12 Meat probe socket
13 Convection fan & concealed element
14 Lower concealed element
15 Door hinge
16 Oven vent

Using your oven - before you start

Setting the clock

When your oven is connected to a power supply for the first time, a tone will sound and the clock display will light up. The clock display will show '12:00' and the colon (:) will flash. Next, set the clock.

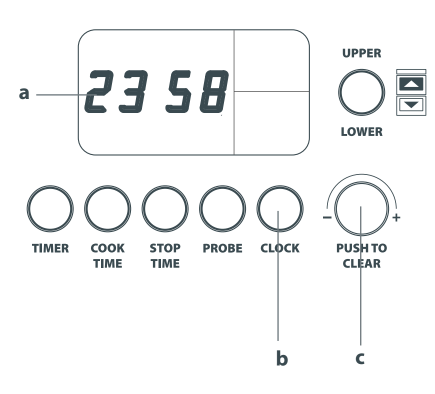
Important!

You must set the clock before you can use the oven.

To set the clock

1 While the colon (:) is flashing, rotate the PUSH TO CLEAR button until the correct time is showing.
2 Press the CLOCK button to set the time, or wait eight seconds and it will set automatically.

Refer to 'User preference settings' for instructions on how to change between 12-hour and 24-hour display.



a Clock display

b CLOCK button

- allows you to set the clock

c PUSH TO CLEAR

- turn this button to set the clock, timer, probe temperature, cook time, stop time

- press this button to clear the display

Using the oven controls

In double ovens, knobs on the left are for the upper oven and knobs on the right are for the lower oven. Pushing the oven cavity selector button lets you toggle between the oven cavities, for example if you are setting automatic programs.

a **TIMER** button

b **COOK TIME** button

c **STOP TIME** button

d **PROBE** button

e **CLOCK** button

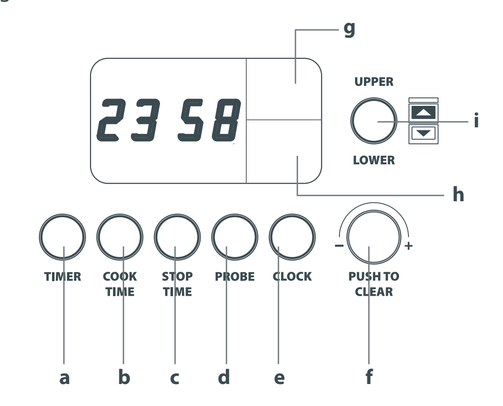
f **PUSH TO CLEAR** button (rotate/press)

g Upper oven cavity display

h Lower oven cavity display

i Oven cavity selector button - press this button to toggle between upper and lower cavity settings

g, **h**, and **i** are on double models only



Timer

You can use the timer at any time, even when you are not using the oven.

To set the timer

1 Press the **TIMER** button. The **TIMER** symbol and the colon will flash in the clock display.

2 Rotate the **PUSH TO CLEAR** button until you have the time you need. Press the **TIMER** button or wait eight seconds for the setting to be adopted and the timer will begin to count down.

3 To cancel the timer, press the **TIMER** button then the **PUSH TO CLEAR** button.

4 When the set time finishes, the **TIMER** symbol and 0:00 will flash and the oven will beep. Press the **TIMER** or **PUSH TO CLEAR** button to stop the beeping and clear the timer.

The timer does not turn the oven off.

Oven Modes

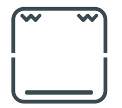
BAKING



TRUE CONV: fan plus fan element
A concealed heating element surrounding the fan in the rear of the oven heats air, which is then blown into the cavity. The consistent temperature ensures baking is well risen and evenly colored. Cookies are crisp on the outside and chewy in the middle, meat and poultry are deliciously browned and sizzling while remaining juicy and tender. Casseroles are cooked to perfection and reheating is quick and efficient (remove lid from casseroles). TRUE CONV is the mode to choose for multi-shelf cooking and complete oven meals. TRUE CONV is excellent for baking angel food cake.



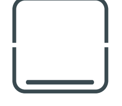
CONV BAKE: fan plus upper and lower elements
The oven fan circulates hot air from the top outer and the lower concealed elements and distributes it around the oven cavity. Food cooked using the CONV BAKE mode tends to brown more quickly than foods cooked on the traditional BAKE mode. Use CONV BAKE at a low temperature –125 °F (50°C)– for drying fruit, vegetables and herbs. When cooking casseroles, remove lid.



BAKE: upper and lower elements
Heat comes from the top outer and lower concealed elements. BAKE is the traditional baking mode, ideal for cakes. If baking on two shelves, arrange dishes so no item is directly over another. BAKE is ideal for foods that require baking for a long time or at low temperatures, like meringues and rich fruitcakes.

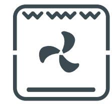


CONV PASTRY: fan plus lower element
The fan circulates heat from the lower concealed element throughout the oven. Excellent for sweet and savory pastry foods, for moist breads and brownies and cookies that you want extra chewy.



PASTRY BAKE: lower element
Heat comes from the lower element only. This is a traditional baking mode, suitable for recipes that were developed in older ovens. For best results, bake on only one shelf at a time. It is perfect for foods that require delicate baking and have a pastry base, like custard tarts, pies, quiches and cheesecake or anything that does not require direct heat and browning on the top.

ROASTING

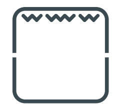


ROAST
This is a two-step program. The oven does not require preheating. An initial 20-minute searing stage crisps and browns the roast and caramelizes the juices on the outside of the meat , then the temperature drops to the level you have preset for the remainder of the cooking period, producing a tender and juicy roast that is full of flavor. This mode is also great for cooking vegetables. Little browning takes place after the initial searing.

BROILING



BROIL: upper inner element
BROIL delivers intense heat from the inner region of the top element. Great when you need to quickly broil one to two portions of your usual favorites, like crispy chicken breasts or a steak.



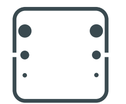
MAXI BROIL: upper inner and outer elements
MAXI BROIL delivers intense heat from the entire top element. It is the most suitable mode for 'finishing off' many meals, for example browning the top of potato gratin and frittata. Use MAXI BROIL to toast bread or to broil your favorite chicken, fish and steak.



CONV BROIL: fan plus upper inner and outer elements
CONV BROIL produces food with a finish that is similar to a rotisserie. Meat, poultry and vegetables cook beautifully; food is crisp and brown on the outside while the inside remains moist and tender. Try using this mode for whole chicken or tenderloin of beef.



WARM
WARM is a constant low heat of 165°F (75°C). Use it to keep cooked food hot, or to warm plates and serving dishes. To reheat food from cold, use TRUE CONV and change to WARM only when the food is piping hot, as this mode will not bring cold food up to a temperature high enough to kill any harmful bacteria.



SELF CLEAN
This oven features a pyrolytic self-cleaning cycle that takes care of the mess and grime that is traditionally associated with oven cleaning. During self-cleaning, the oven reaches very high temperatures. This burns off and breaks down soil and grease deposits. A smoke eliminator and active venting system eradicates odor. For instructions on how to use SELF CLEAN, see the 'Care and cleaning' section.

Cooling fan

A cooling fan will come on automatically and blow air out below the oven door during the use of most oven modes. It may continue to run after the oven is switched off to keep the door and control panel cool.

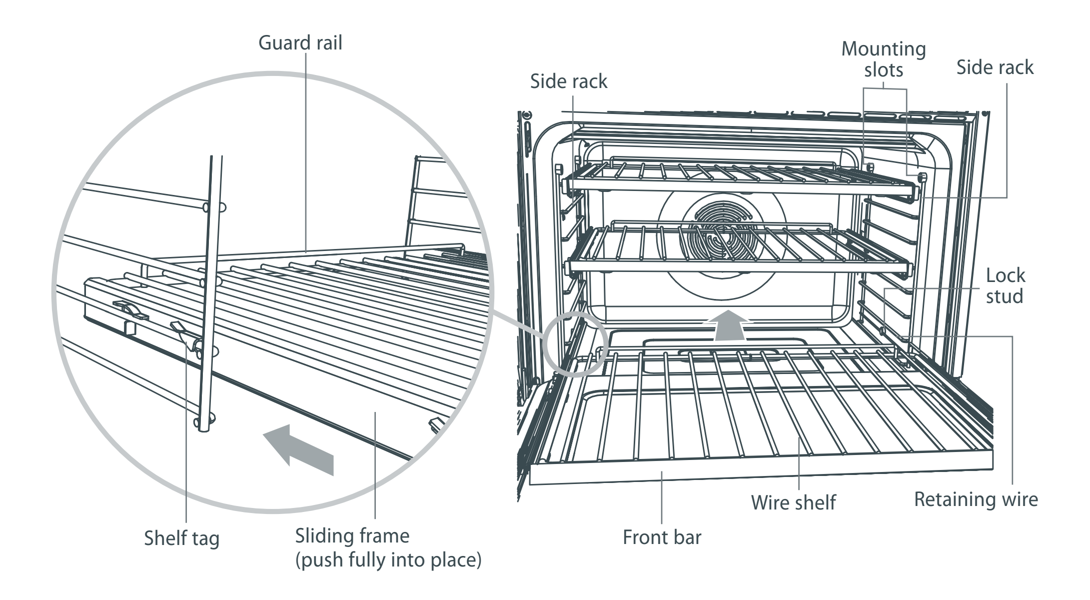
Positioning the shelves

Placing the telescopic sliding shelves on the side racks provides eight cooking positions to choose from. See the 'Cooking guidelines' for suggested shelf positions.

8
7
6
5
4
3
2
1

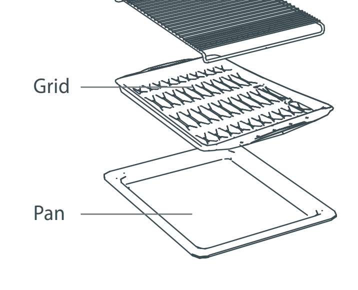
To position the shelves

- Always position oven shelves BEFORE heating the oven.
- To remove a sliding shelf, grip it by its two front corners (making sure you are gripping the wire shelf and the sliding frame together), tilt upwards and pull it out of the oven.
- To place a sliding shelf in the oven correctly, position it so that the front bar is toward you, as shown.
- Check that the sliding frame is not extended.
- Check the guard rail (as shown) to make sure the shelf is the right way up.
- Position the shelf so that it is level and the rear shelf tags on both sides of the sliding frame rest on the side racks (as shown).
- Then push the sliding shelf all the way to the back of the oven, until the front shelf tags drop into place.
- Note: generally, the shelf positions in the top of the oven are suitable for broiling. Those in the middle or lower region of the oven are suitable for baking, roasting and casseroles.
- For your safety, the wire shelves and telescopic sliding frames are built together as one unit and are not separable. This means that when placed properly on the side rack, the slides will prevent the wire shelves from tilting when pulled towards you.
- To prevent the tags from lifting off the side racks, take care to slide the shelves forward horizontally.



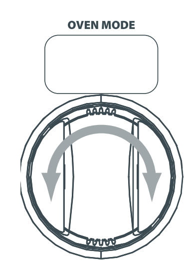
Choosing the right bakeware

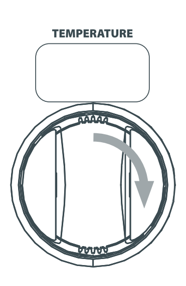
The size, shape and material of the bakeware will affect the baking time.



- The three-piece broil/roast system provided with your oven (consisting of the pan, grid and rack) has been designed to reduce splatter and smoke, and is therefore ideal for broiling and roasting. We suggest you place meat on the broil/roast rack (on top of the pan and grid) to allow hot air to circulate around it. This gives more even browning and a result similar to a rotisserie.
- On occasions, you may want to use only two pieces of the system. For example, when roasting a large turkey, use only the pan and grid for greater stability.
- Metal bakeware results in the fastest baking time. Dark baking pans or those with a dull finish absorb heat or brown food, especially on the base, faster than shiny pans.
- A shiny finish may work best for some cakes and cookies, as it reflects some heat and gives a less intensive baking surface.
- If using dark baking pans, it may be necessary to reduce the oven temperature by 25°F (10°C). It may also be necessary to extend the baking time by a couple of minutes.
- Insulated cookie sheets or baking pans may increase the length of baking time.
- Use glass or ceramic bakeware for foods that do not require a dark brown crust (eg soufflé or lasagna).

Selecting mode and temperature





- To select a mode, turn the oven mode knob.
- To select a temperature, turn the temperature knob clockwise.
- For double ovens, knobs on the left are for the upper oven and knobs on the right are for the lower oven.
- See the 'Cooking guidelines' section for suggested modes and temperatures.

Preheating your oven

- Preheat your oven when using the following modes for baking: TRUE CONV, CONV BAKE, BAKE, CONV PASTRY and PASTRY BAKE. These modes are equipped with a fast preheat: the oven will heat to 350°F (175°C) in approximately 10 minutes and to 425°F (225°C) in approximately 15 minutes.
- When your oven is preheating, the selected temperature is displayed alternately with the actual oven temperature. When the oven reaches the selected temperature, a beep will sound and the temperature display will change from orange to white.
- If you want to increase the oven temperature during cooking, follow these steps to reactivate the fast preheat:

1. Turn the oven mode and temperature knobs to OFF.
2. Wait for the display lights to go out.
3. Then select the new settings.

Using the oven modes

Baking

- For best results when baking, always preheat the oven to the temperature recommended in the recipe.
- Make sure cake pans do not touch each other or the sides of the oven by staggering them across shelves.
- If using the BAKE mode and baking on more than one shelf (eg layer cakes), stagger the cake pans so one is not directly above another.
- TRUE CONV is good for multi-shelf baking as the temperature inside the cavity is even.
- Do not open the oven door until at least ¾ through the suggested baking time.
- When baking double the recipe, especially cookies, it may be necessary to increase the baking time by a couple of minutes.
- The circulating air of convection (CONV) modes heats and browns foods more quickly than using non-convection modes.
- When converting recipes from BAKE to CONV BAKE, the oven temperature can normally be lowered by 25°F (10°C); the baking time will remain the same. For some recipes, it may work better to reduce the baking time by several minutes and leave the oven temperature unchanged. For recipes with longer baketimes (ie over an hour), best results may be achieved by reducing both slightly.
- Food flavors and smells will not transfer between different foods cooked using convection modes. As a general rule, TRUE CONV is excellent for turkeys and baking foods on multiple shelves; CONV BAKE browns dishes well and is ideal for dishes cooked in under an hour; BAKE is generally the mode to choose for delicate foods and those in the oven for longer than an hour.

Important!

Do not place aluminum foil, dishes with reflective qualities or any object on the oven floor as this will cause a heat build-up which will irreversibly damage the porcelain enamel.

Roasting



Using the ROAST mode will give you a tender and juicy roast that is full of flavor.

- Place the meat on the broil/roast system on a shelf so that the top of the roast is in the center of the oven or lower.
- Tender cuts should be cooked at a high temperature quickly, while tougher cuts require a lower temperature for a longer time.
- Use the meat probe for perfect results – it takes the guesswork out of telling when your roast is done. See the instructions on 'Using the meat probe'.
- Thick pieces of meat take longer to cook than thin pieces of the same weight.
- Boneless, rolled or stuffed roasts take longer to cook than roasts containing bones.
- Poultry should always be well cooked with the juices running clear at an internal temperature of 170°F (75°C).
- Roasting uses dry heat. Don't add water to your roast as this has a steaming effect.
- Vegetables are excellent cooked on ROAST. You can also place them around meat on the broil/roast system. Do this partway through cooking a large piece of meat which takes longer than two hours to cook, so that you do not overcook the vegetables. Note that the vegetables will brown and cook more slowly if they have missed the initial searing stage.
- In ROAST mode, the initial searing is too hot for roasting bags. Use TRUE CONV, CONV BAKE or BAKE if you are using roasting or oven bags and follow the manufacturer's guidelines.

Broiling

Using the BROIL, MAXI BROIL and CONV BROIL modes gives you a healthier alternative to frying. It is also a great way to cook vegetables. CONV BROIL is especially suitable for foods that you might normally pan-fry, barbecue or rotisserie. Always broil with the oven door completely closed. Note that power levels are expressed as a percentage from LO (50% power) to HI (100% power) in BROIL and MAXI BROIL modes. Most broiling is carried out on HI, but you may want to reduce the heat to suit your needs. We recommend that you place food on the three-piece broil/roast system. In BROIL and MAXI BROIL, best results may be achieved by preheating the broiler for about five minutes before you begin cooking.

- If you use glass or ceramic dishes and pans, be sure that they can withstand the high temperature of the broiler.
- To prevent food sticking, spray the grid with a light coating of non-stick cooking spray.
- To avoid piercing the meat and letting juices escape, use tongs or a spatula when you turn the meat halfway through the cooking time.

Tips for dehydrating fruit

- To obtain high quality dried fruit, select only unblemished, ripe fruit.
- Wash fruit thoroughly and pat dry. Peel if desired. Fruit that is not peeled will take longer to dry. Remove pits, stems or seeds if necessary. Place fruit on a baking tray on a shelf in the oven.
- We recommend using TRUE CONV or CONV BAKE at 125°F (50°C).

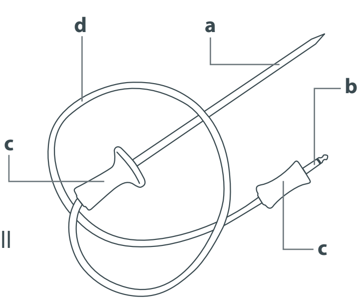
Tips for proofing bread

- Your oven provides an ideal sealed environment for proofing bread.
- Preheat the oven on BAKE at 100°F (30°C). When you are ready to proof the dough, turn the temperature OFF, leaving the oven mode knob at BAKE, and place the dough in a covered bowl on a shelf in the warm oven. It will be the perfect temperature to proof dough. The oven is so well insulated that it will stay warm for several hours.

Note: some recipes recommend putting water or ice in the oven with the bread dough during baking. The additional moisture improves the bread crust. You must place the water or ice in a heat resistant dish and on an oven shelf in positions 1 or 2. Do not put it directly onto the oven floor. Placing water, ice or any dish or tray directly on the oven floor will irreversibly damage the porcelain enamel.

Using the meat probe

Use your meat probe to accurately judge when your meat is perfectly cooked. You can use the probe on TRUE CONV, CONV BAKE, ROAST, CONV BROIL and BAKE modes.



a Metal probe
b Plug
c Handle
d Cable

1 Select the oven mode and temperature. Preheat the oven if appropriate. Remember ROAST and CONV BROIL do not require preheating.
2 Insert the metal probe horizontally into the center of the thickest part of the fully defrosted meat. The thicker the meat, the longer it will take to cook, so it is important that the probe is measuring the temperature of the meat at its thickest point. Make sure the probe does not touch bone (pull probe away from bone ½"(1.5 cm), fat or gristle, as these will heat up more quickly than the lean meat.
3 Place the meat on the broil/roast system.
4 When the oven has preheated (if required) to the set temperature, place the broil/roast system in the oven and insert the plug end of the meat probe into the probe socket, using an oven mitt if the oven is hot. The probe socket is on the left hand side of the oven, just under shelf position 7. Make sure the probe is pushed completely into the socket, then close the oven door.
5 Select the upper or lower oven for double models using the cavity selector button.
6 Press the **PROBE** button on the control panel. The preset temperature of 150°F (65°C) and PROBE will light up in the display. If you want to select a different internal food temperature from the preset temperature, rotate the **PUSH TO CLEAR** button while the **PROBE** symbol is flashing. For temperature guidelines, see the 'Cooking guidelines' section.
7 During cooking, the display will show the actual internal temperature of the meat. To look at the set internal temperature, press **PROBE**.
8 The oven will beep and automatically turn off when the meat reaches the set internal temperature. The temperature and oven mode displays will remain on and the oven light will go out.
9 Return the oven to manual operation by pressing the **PUSH TO CLEAR** button. Turn the oven mode and temperature knobs to OFF.

To cancel the probe setting before the set temperature has been reached, press the **PROBE** button and then the **PUSH TO CLEAR** button.

Tips for using the meat probe

- You can use the meat probe with automatic cooking functions. If the meat reaches the set temperature before the stop time is reached, the probe will turn the oven off.
- The internal temperature of the meat will continue to rise by 5-15°F (2-8°C) after you have removed it from the oven, so allow for this in your calculations. Cover with foil and let it rest for 15 to 20 minutes.

Important!

- ***Use only the meat probe supplied with your oven, purchased from your DCS dealer or replaced under warranty by your nearest DCS authorized service agency.***
- ***Hold the meat probe at the handle when inserting and removing it from food and the meat probe socket.***
- ***Remember to remove the meat probe from the oven before you start a self-clean cycle.***
- ***Do not store the probe in the oven.***
- ***Only use the probe with fully defrosted food.***
- ***Wash the meat probe in mild soapy water. It is NOT dishwasher safe.***

Automatic cooking

Automatic time (delayed start) cooking will turn the oven on and off at times you have set.

To set automatic time cooking

1. Check that the clock shows the correct time.
2. In double ovens, choose the upper or lower oven. This is important.
3. Select the oven mode and temperature.
4. Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.
5. Press the **COOK TIME** button and rotate the PUSH TO CLEAR button to select this length of time. You do not need to set a start time.
6. Press the **STOP TIME** button, and rotate the PUSH TO CLEAR button to select the time of day you want the oven to stop cooking.

Note: you must set this stop time within eight seconds, or the cook time settings will be automatically adopted. To cancel the cook time settings, turn the oven mode and temperature knobs to OFF, as described in 'Canceling automatic cooking'.

When automatic cooking is set

- The oven mode and temperature knobs will still function (as during manual operation). You can alter these before or during cooking, and you can manually turn the oven off before the set cook time has finished.
- Before cooking starts, DELAY, AUTO and the current time will show in the clock display. The oven mode and temperature displays will dim, and the oven light will be off.
- During cooking, AUTO, COOK TIME and the remaining cook time will show in the clock display. The oven mode and temperature displays will be bright, and the oven light will be on.

When automatic cooking has finished

- When cooking has finished, the oven will beep and turn off. The temperature and oven mode displays will dim, and the oven light will go off. COOK TIME and AUTO will flash in the clock display.
- Turn the oven mode and temperature knobs to OFF. The oven light will stay on for eight seconds, and then go off when the oven returns to manual operation.

Automatic stop cooking

You can set the oven to automatic stop cooking at any time during cooking, or when you turn the oven on.

To set automatic stop cooking

1. Check that the clock shows the correct time.
2. In double ovens, choose the upper or lower oven. This is important.
3. Select the oven mode and temperature.
4. Press the **STOP TIME** button, and rotate the PUSH TO CLEAR button to select the time you want the oven to stop cooking.

When automatic stop cooking is set

- During cooking, AUTO, COOK TIME and the remaining cook time will show in the clock display. The oven mode and temperature displays will be bright, and the oven light will be on.

When automatic stop cooking has finished

- When the cook time has finished, the oven will beep and turn off. The oven and temperature displays will dim, and the oven light will go off. COOK TIME and AUTO will flash in the clock display.
- Turn the oven mode and temperature knobs to OFF. The oven light will stay on for eight seconds, and then go off when the oven returns to manual operation.

Canceling automatic cooking

To cancel automatic time and automatic stop cooking, turn the oven mode and temperature knobs to OFF. After eight seconds, the clock display will revert to the time of day, and the oven will return to manual operation.

Important!

- ***Avoid using foods that will spoil while waiting for the cooking cycle to begin. Typical foods to avoid include those containing eggs and dairy products, cream soups, cooked and uncooked meats, poultry and fish.***
- ***If cooking will not begin immediately, place only very cold or frozen food in the oven. Most unfrozen food should never stand in the oven for more than two hours before cooking begins.***
- ***Do not allow food to remain in the oven for more than one hour after cooking finished.***
- ***Automatic cooking is not suitable for food needing to be cooked in a preheated oven, eg delicate baked goods.***

Cooking guidelines

The recommendations in the following charts are guidelines. A lot of factors affect the exact time and temperature required for baking, roasting and broiling. Follow the instructions in your recipe or on packaging and be prepared to adjust the oven settings and cooktimes to achieve the best possible results for you.

This chart will help you to match your cooking requirements to the most appropriate cooking mode. Note: ● Recommended method ○ Alternative method

Baking		TRUE CONV	CONV BAKE	BAKE	CONV PASTRY	PASTRY BAKE	ROAST	BROIL	MAXI BROIL	CONV BROIL
Bread (rolls)	one shelf	○	○	●						
	two shelves	●								
Bread (loaf)		○	○	●						
Biscuits/Muffins/Sugar cookies	one shelf	○	●	○						
	two shelves	●								
Cup cakes/Small cakes	one shelf	○	●	○						
	two shelves	●								
Layer cake (8”/20cm or 9” /23cm round pans)	one shelf	○		●						
	two shelves	○		●						
Angel food cake		●		○						
Pound cake				●						
Layer cake (9”x13”/23x33cm pan)		○	○	●						
Butter or chocolate cake		○		●						
Rich fruit cake				●		○				
Brownie (9”x13”/23x33cm pan)		●		○	○					
Meringues		●		○						
Fruit pie (two-crust)			●	○						
Pumpkin pie	from scratch / frozen			●	○	○				
English custard tart				●	○	○				
Baked cheesecake					●	○				
Crème caramel and Crème brulee (in ‘water bath’)					○	●				
Pie crust					○	●				
Quiche			○	○	●	○				
Pizza			●	○	○					
Lasagna		○	●	○						
Casserole		●	○	○						
Vegetables			●	○						
Complete oven meal		●								

This chart will help you to match your cooking requirements to the most appropriate cooking mode. Note: ● Recommended method ○ Alternative method

	TRUE CONV	CONV BAKE	BAKE	CONV PASTRY	PASTRY BAKE	ROAST	BROIL	MAXI BROIL	CONV BROIL
Roasting									
Roast beef/pork/lamb	○	○	○			●			○
Roast chicken (whole)	○	○	○						●
Roast chicken (pieces)	○	○	○				○	○	●
Roast turkey	●		○						
Vegetables	○	○	○			●			●
Broiling									
Steak/Chops/Cutlets							○	●	
Fish							○	●	○
Ground meat patties							○	●	○
Vegetables							○	●	○
Toast							○	●	

TRUECONV		Shelf (single; multi)	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Bread	American sandwich loaf - 9"x5"/23x13cm loaf pan	3	350	175	40-50
Bread	wholewheat loaf - 9"x5"/23x13cm loaf pan	3	375	190	35-45
Cornbread		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, large		3	375	175	23-30
English scones		4	425-450	215-230	10-12
Sugar cookies	one shelf	4	375	175	6-10
	two shelves	2 & 6	375	175	7-11
	three shelves	2, 4 & 6	375	175	8-12
Cup cakes/Small cakes		4	365	185	13-18
Layer cakes, yellow, white & chocolate (8"/20cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	32-38
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	32-38
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"/23cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	27-33
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	27-33
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"x13"/23x33cm pan)		4	340-350	170-175	32-38
Fatless sponge cake		4	350	175	30-40
Pound cake	from scratch	2	325	160	70-80
	mix	2	350	175	48-58
Brownie (8"x8"/20x20cm pan)	from scratch	4	350	175	20-25
Angel food cake (10"x4"/25x10cm tube pan)	from scratch	1	325-350	160-175	50-60
	mix	1	350	175	37-47
Meringues		4	250-270	120-130	60-70
Fruit pie (two-crust)	from scratch	2	425 then 375	215 then 190	20 then 25
	frozen	2	375	190	45-65
Pizza	from scratch	4	425-450	215-230	10-15
	frozen	4	375	175	18-25
Lasagna		4	350-375	175-190	40-50
Casserole		3	350-360	175-180	60-90
Vegetables		4	350-375	175-190	30-60

CONV BAKE		Shelf (single; multi)	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Bread	American sandwich loaf - 9"x5"/23x13cm loaf pan	2	325-350	170-175	35-50
Bread	wholewheat loaf - 9"x5"/23x13cm loaf pan	2 or 3	350-375	180-190	30-45
Cornbread		4	400-425	210-215	20-25
Biscuits		4	400-425	210-215	8-10
Muffins, large		3	375	175	20-25
English scones		4	400-425	210-215	8-12
Sugar cookies		4	375	175	6-10
Cup cakes/Small cakes		4	365	185	13-18
Layer cakes, yellow, white & chocolate (8"/20cm round pans)	one shelf	4	340	170	32-38
	two shelves	4 & 6	340	170	32-38
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"/23cm round pans)	one shelf	4	340	170	27-33
	two shelves	4 & 6	340	170	27-33
Layer cake, yellow, white & chocolate (9"x13"/23x33cm pan)		4	340	170	32-38
Fatless sponge cake		4	325-350	160-175	30-40
Pound cake	from scratch	2	325	160	60-75
	mix	2	325-350	160-175	48-58
Brownie (8"x8"/20x20cm pan)		4	325-350	160-175	20-25
Meringues		2	250	120	60
Fruit pie (two-crust)	from scratch	2	400 then 350	200 then 175	20 then 25
	frozen	2	350	175	45-65
Pizza	from scratch	4	425	215	10-12
	frozen	4	375	175	18-20
Lasagna		4	350-375	175-190	35-40
Casserole		3	350	175	60-90
Vegetables		3 or 4	350-375	175-190	30-50

BAKE		Shelf (single; multi)	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Bread	American sandwich loaf - 9”x5” /23x13cm loaf pan	2 or 3	350	175	40-50
Bread	wholewheat loaf - 9”x5” /23x13cm loaf pan	2 or 3	375	190	35-45
Cornbread		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, large		3	375	175	23-30
English scones		4	425-450	215-230	10-12
Sugar cookies		4	375	175	6-10
Cup cakes/Small cakes		4	365	185	15-20
Layer cakes, yellow, white & chocolate (8”/20cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	32-38
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	32-38
Layer cake, yellow, white & chocolate (9”/23cm round pans)	one shelf	4	340-350	170-175	27-33
	two shelves	4 & 6	340-350	170-175	27-33
Layer cake, yellow, white & chocolate (9”x13”/23x33cm pan)		4	340-350	170-175	32-38
Fatless sponge cake		4	350	175	30-40
Pound cake	from scratch	2	325	160	70-80
	mix	2	350	175	48-58
Rich fruit cake		4	275-300	135-150	3-6 hrs
Brownie (8”x8”/20x20cm pan)	from scratch	4	350	175	20-25
Angel food cake (10”x4”/25x10cm tube pan)	from scratch	1	325-350	160-175	50-60
	mix	1	325-350	160-175	37-47
Meringues		2	250-270	120-130	60-70
Fruit pie (two-crust)	from scratch	2	425 then 375	215 then 190	20 then 25
	frozen	2	375	190	45-65
Pizza	from scratch	4	425-450	215-230	10-15
	frozen	4	375	175	18-25
Lasagna		3 or 4	350-375	175-190	40-50
Casserole		3	350-360	175-180	60-90
Vegetables		3 or 4	350-375	175-190	30-60

CONV PASTRY

CONV PASTRY		Shelf	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Pastry shell	baked 'blind'	4	350	175	20-30
Pumpkin pie	bake pastry 'blind' then add filling	4 then 2	350 then 375	175 then 190	20-30 then 30-35
English custard tart	bake pastry 'blind' then add filling	4	350 then 275	175 then 135	20-30 then 25-35
Baked cheesecake	(in 'water bath')	3	300	150	55-60
Quiche	bake pastry 'blind' then add filling	4	350	175	20-30 then 20-30
Pizza	from scratch	4	425	215	10-15
	frozen	4	350	175	18-25
Crème caramel	(in 'water bath')	3	350	175	35-40
Crème brulee	(in 'water bath')	3	275	135	40-45

PASTRY BAKE

PASTRY BAKE		Shelf	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Baking					
Pie crust	baked 'blind'	4	375	190	20-30
English custard tart	bake pastry 'blind' then add filling	4	375 then 300	190 then 150	20-30 then 25-35
Baked cheesecake	(in 'water bath')	3	325	160	55-60
Quiche	bake pastry 'blind' then add filling	4	375	190	20-30 then 30-35
Crème caramel	(in 'water bath')	3	350	175	35-40
Crème brulee	(in 'water bath')	3	275	135	40-45
Rich fruit cake		4	275-300	135-150	3-6 hrs

Cooking guidelines

MAXI BROIL & BROIL	Shelf	Broil setting	Time (min)
Beef			
Steaks - rare	7	HI	8-10
Steaks - medium	6 or 7	HI	10-15
Hamburger ground - patties	6 or 7	HI	12-15
Lamb			
Chops - medium	7	HI	15-20
Chops - well done	7	HI	20-25
Pork			
Chops - well done	7	HI	15-20
Ham steak	6 or 7	HI	15-20
Bacon	7	HI	4-7
Sausages			
Sausages	6 or 7	HI	10-15
Fish			
Filets	6 or 7	HI	8-12
Whole	6 or 7	HI	15-20

CONV BROIL		Shelf	Temp °F	Temp °C	Time (min)
Beef					
Boneless roast 1-4 lb/ 450-1800g	rare	4	325	160	18-32 per lb/450g
	medium	4	325	160	25-40 per lb/450g
	well done	4	325	160	30-55 per lb/450g
Lamb					
Chops - medium		6 or 7	400-440	200-225	15-20
Chops - well done		6 or 7	400-440	200-225	20-25
Rack - medium		5	400-410	200-210	20-30
Pork					
Chops - well done		6 or 7	375-410	190-210	20-25
Chicken					
Whole		3	340-360	170-180	30-35 per lb/450g
Boneless pieces		5	350-375	175-190	30-50
Bone-in pieces		5	350-375	175-190	30-50
Fish					
Filets		6 or 7	400-425	200-220	8-12
Whole		6 or 7	400-425	200-220	15-20

Roasting meat

We recommend you use the meat probe to accurately judge when meat is cooked to your preference. 'Time per lb/450g' is a rough guide and should only be used to estimate when the meat will be ready. Cooking with ROAST, TRUE CONV, CONV BAKE, and CONV BROIL will take less time than with BAKE.

	Shelf	Oven Temp °F	Oven Temp °C	Probe Temp °F	Probe Temp °C	Time (mins per lb/ 450 g)	Best Mode
Beef							
Boneless roast - rare	3	325	160	130-140	54-60	18-32	ROAST
Boneless roast - medium	3	325	160	150-160	65-70	25-40	ROAST
Boneless roast - well done	3	325	160	165-175	74-79	30-55	ROAST
Prime or standing rib roast - rare	3	325	160	130-140	54-60	15-30	ROAST
Prime or standing rib roast - medium	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ROAST
Prime or standing rib roast - well done	3	325	160	165-175	74-79	25-40	ROAST
Leg of lamb							
With bone - medium	3	325	160	150-160	65-70	18-28	ROAST
With bone - well done	3	325	160	165-175	74-79	20-33	ROAST
Boneless - medium	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ROAST
Boneless - well done	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ROAST
Veal							
Medium	3	325	160	150-160	65-70	20-43	ROAST
Well done	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ROAST
Chicken							
Whole	3	350-375	175-190	170	75	15-20	TRUE CONV

	Shelf	Oven Temp °F	Oven Temp °C	Probe Temp °F	Probe Temp °C	Time (mins per lb/ 450 g)	Best Function
Turkey							
8-15 lb/~3.5-7kg - unstuffed	2	325	160	170	75	12-15	TRUE AERO
8-15 lb/~3.5-7kg - stuffed	2	325	160	170	75	15-20	TRUE AERO
16-24 lb/~7-10kg - unstuffed	1	325	160	170	75	10-15	TRUE AERO
16-24 lb/~7-10kg - stuffed	1	325	160	170	75	15-20	TRUE AERO
Pork							
Boneless roast	3	325	160	160-175	71-79	30-45	AERO BAKE
Venison*							
Rare	4	425	225	120-130	49-54	7½ per 1"/2.5 cm thickness	AERO BAKE
Medium rare	4	425	225	130-140	54-60	9 per 1"/2.5 cm thickness	AERO BAKE

*Brown in an oiled skillet or frying pan on high heat prior to roasting. The internal temperature of venison rises more on standing due to the high cooking temperature, therefore the suggested probe settings are lower than other rare or medium rare meats.

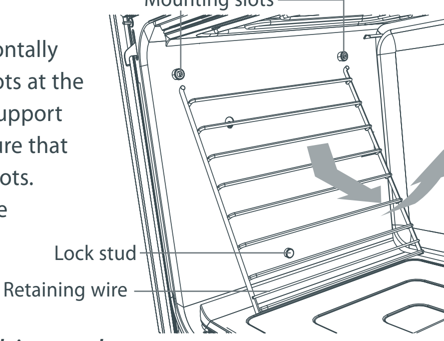
Removing and replacing the sliding shelves and side racks

1 To remove a sliding shelf, grip it by its two front corners (making sure you are gripping the wire shelf and the sliding frame together), tilt upwards and pull it out of the oven.

2 To remove the side racks, gently push the retaining wire from underneath the lock stud, then swing the lowest edge of the side rack up and out towards the center of the oven until the rack is almost horizontal. The prongs at the top will slide out of the mounting slots.

3 To replace the side racks, hold them almost horizontally and locate the prongs into the small mounting slots at the top of the oven cavity. While you are doing this, support the rack with your hand from underneath, to ensure that both prongs perfectly locate into the mounting slots.

4 Lower the side racks carefully and gently place the retaining wire underneath the lock stud.



Important!

Do not lower side racks until the prongs are fully inserted into the slots so that you do not chip the porcelain enamel.

Manual cleaning and maintenance

Important!

- ***Do not use harsh/abrasive cleaning agents, waxes, scourers, sharp metal scrapers, polishes or commercial oven cleaners to clean your oven, as these will permanently damage the surfaces.***
- ***If you choose to use a stainless steel cleaner, please read the label to make sure it does not contain chlorine compounds. These are corrosive and may damage your oven's appearance. Clean the stainless steel surfaces in the same direction as the grain, in a horizontal motion.***
- ***Do not clean or use any oven cleaning products on the door seal or cavity seals (gaskets). Do not rub, damage or move the seals, as they ensure that the oven seals properly and thus operates efficiently.***

Cleaning the control panel and the stainless steel surfaces

It may be useful to lock the oven controls before cleaning - see 'How to lock the control panel' in 'User preference settings' for details.

- Wipe with a clean damp cloth and dry with a lint-free cloth.
- To reduce marks like fingerprints, use a stainless steel cleaner regularly.
- Do not use scourers or other abrasive cleaners as they will permanently damage the surface.

Cleaning the exterior surface of the glass door

- Use a mild solution of detergent and warm water; use a glass cleaner to remove smears and fingerprints.
- Dry with a soft lint-free cloth.
- Do not use sharp metal scrapers to clean the oven door glass.

Note: the interior oven door glass will be cleaned during a self-clean cycle.

Cleaning the porcelain enamel surfaces
The oven interior and inner door liners are porcelain enamel and are cleaned during the self-clean cycle.

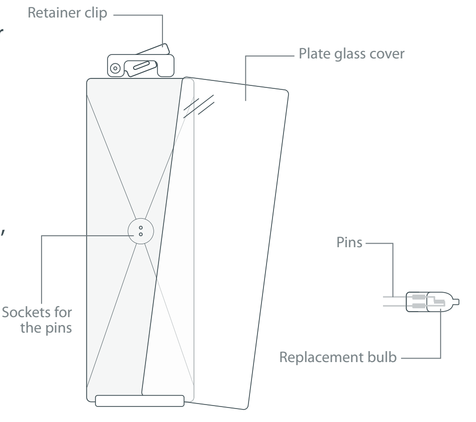
Cleaning the sliding shelves
Important!
Never leave the sliding shelves in the oven during a self-clean cycle. If you do leave them in the oven, the slides will no longer run smoothly. If you need to relubricate the slides, wipe them with a few drops of cooking oil on a paper towel.

- Apply chrome cleaners with a damp sponge or cloth following manufacturer directions. Wipe and dry. For hard-to-remove food soil, use a dampened soap-filled non-metal pad, wipe and dry.
- Do not wash the sliding shelves in the dishwasher. Do not immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them. Removing the white lubricating grease will reduce the life of the shelf slides and prevent them from running smoothly.

Cleaning the broil/roast system and side racks
Clean these using a solution of detergent and hot water. They are also dishwasher safe.

Changing the oven light bulbs
The oven is illuminated by three 12 volt/20 watt halogen bulbs. These have a very long life, but if you should need to replace one, use only a replacement bulb purchased from your nearest DCS dealer and follow these steps:

1. Allow the oven to cool completely and then turn it off at the wall.
2. Take out the shelves and side racks (see 'Removing and replacing sliding shelves and side racks') and use a small flat-head screwdriver to twist and lift the retainer clip at the top of the glass light cover while holding the glass to prevent it falling. The clip pivots counterclockwise (see the diagram).
3. Carefully lift the glass cover out of the lower support and pull out the faulty bulb.
4. Holding the replacement bulb in a soft cloth or tissue (touching the bulb will reduce its life span), insert the new bulb.
5. Reposition the glass cover and twist the top clip back in place. The procedure is the same for the light in the roof of the oven cavity.



Note: oven bulb replacement is not covered by your warranty.

SELF CLEAN mode

- A self-clean cycle normally takes about three hours. This can be reduced to two hours, or anywhere in between two and three hours.
- Only one oven in a double oven can be self-cleaned at a time.
- When one oven is in a self-clean cycle, you cannot use the other oven.

Important!

- ***Do not use your oven to clean miscellaneous parts.***
- ***Do not use oven cleaners. Do not use any commercial oven cleaner, oven liner or protective coating of any kind in or around any part of the oven.***
- ***During a self-clean cycle, the oven reaches higher temperatures than it does for cooking. Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.***

Using the SELF CLEAN mode

1. Remove oven shelves, side racks (see ‘Removing and replacing the sliding shelves and side racks’), and all other bakeware and utensils from the oven before using the SELF CLEAN mode. If left in the oven, they will permanently discolor. The sliding oven shelves may also become stiff.
2. Wipe up large food spills or grease deposits. If you don’t, the porcelain enamel will permanently discolor. This, however, will not affect the oven’s performance.
3. Select the SELF CLEAN mode by turning the oven mode knob.
4. Turn the temperature knob to its maximum position. will appear in the display and this will change to when the cycle begins. The DOOR LOCK and CLEAN symbols will show in the clock display and the time remaining will count down.

   For your safety, the door lock will automatically activate once you have selected the SELF CLEAN mode and temperature.

5. At the end of a self-clean cycle, the door will unlock and the DOOR LOCK symbol will disappear. The CLEAN symbol and 0:00 will flash in the clock display and CLEAN END will show in the oven mode display until the oven is returned to manual operation – to do this, turn the oven mode and temperature knobs to OFF.
6. During SELF CLEAN, the soiling will be reduced to a small amount of gray ash. When the oven is cold, remove the ash with a small brush or dry cloth. Then wipe out the oven with a clean damp cloth and dry with a clean lint-free cloth.
7. Replace the side racks and the sliding shelves (see ‘Removing and replacing the sliding shelves and side racks’).

To cancel the SELF CLEAN mode before it has finished

Turn the oven mode and temperature knobs to OFF. CLEAN COOL will appear in the oven mode display and the door will remain locked until CLEAN END appears.

Important!

Do not turn off the mains power supply to the oven. The fans are needed to cool the oven.
Once the oven is cool or below the safe temperature, it will return to normal operation and the clock display will show the time of day.

Short self-clean cycle

You can select a shorter self-clean cycle if the oven is only lightly soiled:

1. Select the SELF CLEAN mode by turning the oven mode knob.
2. Turn the temperature knob to its maximum position. will appear in the display.
3. While is showing, press the **COOK TIME** button. The COOK TIME and AUTO symbols and the colon will flash.
4. Rotate the PUSH TO CLEAR button to reduce the time: this can be anywhere between two and three hours.
5. Press the **COOK TIME** button again, or wait eight seconds to adopt the setting and start the self-clean cycle. The clock display will show the time remaining.

Self-clean – delayed start

You can set your oven to start a self-clean cycle at your convenience:

1. Check that the clock shows the correct time.
2. Select the SELF CLEAN mode by turning the oven mode knob.
3. Turn the temperature knob to its maximum position. will appear in the display.
4. While is showing, press the **STOP TIME** button. The STOP TIME and AUTO symbols and the colon will flash.
5. Set the time that you want the oven to finish by rotating the PUSH TO CLEAR button. If there is time to wait before the self-clean cycle starts, AUTO and DELAY CLEAN will appear in the clock display.
6. When the self-clean cycle starts, AUTO, DOOR LOCK and CLEAN will appear in the clock display and the time remaining will count down.

USER SELECT mode

USER SELECT mode allows you to configure some of the settings displayed on your oven control panel.

How to enter USER SELECT mode

1. Be sure that the oven mode and temperature knobs are off, that no automatic programs are operating and that the clock is displaying the correct time.
2. Press the **TIMER** and the **CLOCK** buttons and hold them down together until the oven beeps (about two seconds). The oven mode display will show USER SELECT.

How to use SABBATH mode

This mode is designed for religious faiths that observe a 'no work' requirement on the Sabbath.

When your oven is in SABBATH mode

- Clock, temperature and oven mode displays will be disabled.
- No tones will sound.
- No error messages or temperature changes will be displayed, however temperature can be adjusted.
- If you set SABBATH mode with the oven door open, the oven lights will stay on while in SABBATH mode. If you set SABBATH mode with the oven door closed, the oven lights will stay off while in SABBATH mode.
- BAKE is the only oven mode available in SABBATH mode.

How to set SABBATH mode

1. Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until SAB MODE appears in its display.
2. Select the length of time you wish to stay in SAB MODE by rotating the PUSH TO CLEAR button. The maximum is 99 hours, in one hour steps, and is shown in the clock display.
3. Select a temperature.
4. To start SABBATH mode, press the PUSH TO CLEAR button. The oven mode display will show SAB MODE with no backlight. The temperature display will show --- ; temperatures can be adjusted but the display will not change.
5. In double oven models, you can select different temperatures for the upper and lower ovens by using their temperature knobs. In order to activate the lower oven, however, you also need to turn its oven mode knob one position clockwise (you will see no change in the mode display).

Tips for using SABBATH mode

- The oven can be turned off at any time during SABBATH mode by turning the oven mode and temperature knobs to OFF, but the oven will not revert to regular operation until the set time has elapsed.
- You can exit SABBATH mode at any time by pressing the PUSH TO CLEAR button and holding it down for five seconds.

How to change the temperature scale

1 Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until TEMP SCALE appears in its display.
2 Press PUSH TO CLEAR to select either C or F in the clock display. Selecting C will convert the numbers shown in the temperature display to degrees Celsius, while selecting F will show the oven temperatures in degrees Fahrenheit. Remember that BROIL and MAXI BROIL modes will continue to display percentages rather than temperatures.
3 Press the **CLOCK** button to activate.
4 Turn the oven mode knob back to OFF.

How to change SHORT ALERT

By default, SHORT ALERT is off and the audible beep will sound continuously at the end of automatic cooking functions and when the timer finishes until canceled by pressing the PUSH TO CLEAR button.

When SHORT ALERT is on

- An audible beep will sound five times at the end of automatic cooking functions and when the timer finishes. After five beeps, the alert will stop, then repeat every five minutes until canceled by pressing the PUSH TO CLEAR button.
- The clock display will flash continuously until canceled.

How to activate SHORT ALERT

1 Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until SHORT ALERT appears in its display.
2 Press PUSH TO CLEAR to select either OFF or ON in the clock display.
3 Press the **CLOCK** button to activate.
4 Turn the oven mode knob back to OFF.

How to change between 24-hour and 12-hour time display

1 Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until TIME MODE appears in its display.
2 Press PUSH TO CLEAR to select either 24H or 12H in the clock display.
3 Press the **CLOCK** button to activate.
4 Turn the oven mode knob back to OFF.

How to hide the time in the clock display

1 Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until SHOW CLOCK appears in its display.
2 Press PUSH TO CLEAR to select either ON or OFF in the clock display. Selecting ON will show the time and OFF will hide the time in the clock display. All other functions, such as TIMER, will continue to be shown as normal in the clock display when the time is hidden.
3 Press the **CLOCK** button to activate.

How to change the language

- Your oven is preset to use DCS's CONV (for 'convection') terminology. This is listed in the languages as LANG DCS. However, you may choose to use an alternative, AERO terminology. This is listed in the other languages as LANG USA. To select it, refer to the instructions on how to change the language below. Note that once you have changed terminologies, all references to CONV in the user guide should be understood as being equivalent to AERO.

1. Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until LANG DCS appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to toggle through the different languages: LANG DCS for CONV terminology, LANG USA for AERO terminology, LANG UK ENG for UK English, LANGUE FRANCE for Canadian French or LANG ESPANO for American Spanish.
3. Press the **CLOCK** button to activate.
4. Turn the oven mode knob back to OFF.

How to reset the oven

This will reset the TEMP (temperature) SCALE, SHORT ALERT, TIME MODE and SHOW CLOCK to their default settings. SABBATH mode and language settings will remain unaffected.

1. Enter the USER SELECT mode and turn the oven mode knob clockwise until RESET appears in its display.
2. Press PUSH TO CLEAR to reset the oven to default settings.
3. Press the **CLOCK** button to exit USER SELECT mode.
4. Turn the oven mode knob back to OFF.

How to lock the control panel

Locking the control panel disables all the buttons and knobs, which can be useful when cleaning oven surfaces or preventing accidental bumps and unauthorized use. The control panel can only be locked when the oven mode and temperature are both OFF.

To lock the control panel

Press the PUSH TO CLEAR button and hold down for five seconds. The LOCK symbol will appear in the clock display. Repeat to unlock.

Fault codes

If there is a fault, the oven will beep every second, and a fault code will appear in the clock display as a letter 'F' with a number after it.

Important!

Do not turn off the main power supply to the oven if you get a fault code. The fans are needed to cool the oven.
For safety, this oven is designed to self-cool. Turning off the power while the oven is hot may damage the oven and its surrounding cabinetry.

If you get a fault code:

1 Note the fault code.
2 Turn the temperature and oven mode knobs to OFF.
3 Press the PUSH TO CLEAR button. The oven may have already self-corrected, and this will be enough to clear the fault.
4 Call your DCS Authorized Service Center with the fault code information.

Note: if your are unable to immediately clear the fault code or contact your DCS Authorized Service Center, wait for the oven cooling fans to stop, and then press the PUSH TO CLEAR button again. It is likely that the oven will now clear the fault. If it does not, then you may turn the oven off at the wall once the fans have stopped and the oven has completely cooled down.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
Oven does not work	Power supply is not connected.	Have a service company/electrician check power connections, wiring and fuses.
	Clock is not set due to power cut or failure.	You must set the clock before you can use the oven. The oven will go into 'Set Up' mode when the electricity is restored after a power cut. The oven mode and temperature displays will show OFF. Both displays will be unlit and unresponsive. The colon (:) in the clock display will flash. See 'Setting the clock'.
	Oven door is open.	The elements are disabled by the door switch when the door is open. Make sure the door is properly closed.

Problem	Possible cause	What to do
Oven door will not open	Oven door is locked.	Still in SELF CLEAN function. The door will unlock when the cycle has finished and the oven has cooled to a safe temperature.
Oven light does not work	Light bulb has blown.	Replace the light bulb. Refer to 'Care and cleaning' for details.
Oven not heating	Oven door is not properly closed or it is opened too frequently during operation.	Oven elements and fans turn off while the door is open so be sure the oven door is properly closed. Note: BROIL functions will only operate with the door closed.
Baked foods too brown on top or bottom	Oven not preheated.	Preheat until the illuminated ring around the temperature knob changes from red to white.
	Bakeware too large or too small for the recipe.	Use the correct sized bakeware.
	Baking pans/tins not evenly spaced on shelves.	Stagger baking pans on the oven shelves so that there is at least 1⅛"(3 cm) between them and the oven walls.
	Baking, eg cookies, not evenly sized or spaced on baking trays.	Make all cookies in a batch the same size and shape and space them evenly over the baking tray.
	Dark, coated baking pans.	Reduce the oven temperature by 25°F (10°C) and extend the cooking time by a couple of minutes. Use shiny baking pans/trays.
	Shelf position too high for specific function.	Try a lower shelf position.
	Opening the oven door frequently during baking.	Do not open the door until at least ¾ of the baking time has passed.
	Baking temperature too high or too low.	Adjust temperature.
Baked foods pale and undercooked on the base	Shiny baking trays, tins, or pans being used.	Shiny baking trays, tins, and pans reflect the heat and may result in baked food that is pale and undercooked on the base.
Baking (eg cookies) too brown on the base	Dark, coated baking pans/trays.	Use shiny baking pans/trays.

Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1. Your product is correctly installed.
2. You are familiar with its normal operation.
3. If the circuit breaker tripped or the fuse blown.
4. If there is a power outage in the area.

If after checking these points you still need assistance, please contact your local DCS authorized service agency or DCS Customer Care Representative for warranty service. Our number is (888) 281-5698. Please have the following information ready before you call:

- Model Number (can be found below the control panel on the left-hand side of the oven frame, refer to Installation instructions)
- Serial Number (can be found below the control panel on the left-hand side of the oven frame, refer to Installation instructions)
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please email us at support@dcsappliances.com or write:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliances.com

LIMITED WARRANTY

When you purchase a new DCS built-in wall oven you automatically receive a One year Limited Warranty covering parts and labor for the entire product, and a Ten year Limited (parts only) Warranty on the porcelain oven cavity and porcelain inner door panel for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington D.C. and Canada. In Alaska the Limited Warranty is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance.

FISHER & PAYKEL UNDERTAKES TO:

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the Product, the serial number of which appears on the Product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the Product to the service shop or for the service technician's travel to your home.
If the Product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you must bring it to the service shop at your expense or pay for the service technician's travel to the location of the Product.
If we are unable to repair a defective part of the Product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges).
This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the Product for products purchased for ordinary single-family home use. All service under this Limited Warranty shall be provided by Fisher & Paykel Appliances Inc. or its Authorized Service Agent during normal business hours.

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

Our liability under this Limited Warranty for the entire product expires One year from the date of purchase of the Product by the first consumer. Our liability under this Limited (parts) Warranty for the porcelain oven cavity and porcelain inner door panel expires Ten years from the date of purchase of the Product by the first consumer.
Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the Product is fit for ordinary use) also expires One year (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the Product by the first consumer. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.

THIS WARRANTY DOES NOT COVER:

A. Service calls that are not related to any defect in the Product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the Product. For example:

1. Correct faulty installation of the Product.
2. Instruct you how to use the Product.
3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
4. Correct fault(s) caused by the user.
5. Change the set-up of the Product.
6. Unauthorized modifications of the Product.
7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, regeneration noises or user warning beeps.
8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.

B. Defects caused by factors other than:
   1. Normal domestic use or
   2. Use in accordance with the Product's Use and Care Guide.
C. Defects to the Product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.
D. The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.
E. Travel Fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).
F. Normal recommended maintenance as set forth in the Product's Use and Care Guide.
G. Damage to cabinets or floor done by a service agent.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.
We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the Product is defective or any of your expenses caused if the Product is defective). Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

HOW TO GET SERVICE
Please read your Use and Care Guide. If you then have any questions about operating the Product, need the name of your local DCS Authorized Service Agent, or believe the Product is defective and wish service under this Limited Warranty, please contact your dealer or call us at:

TOLL FREE 1-888-281-5698 or contact us through our web site: www.dcsappliances.com

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the Product before the Product will be serviced under this Limited Warranty.

COMMERCIAL USE
This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations.

NO OTHER WARRANTIES
This Limited Warranty is the complete and exclusive agreement between you and Fisher & Paykel Appliances Inc. regarding any defect in the Product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) are authorized to make any addition or modification to this Limited Warranty.

WARRANTOR: FISHER & PAYKEL APPLIANCES, INC.
If you need further help concerning this Limited Warranty, please call us at the above number, or write to:

Fisher & Paykel Appliances, Inc. - Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Fisher & Paykel Appliances Inc. is a leading manufacturer of premium quality cooking and specialty appliances under the Fisher & Paykel and DCS brands.

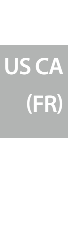

US CA
(FR)

Table des matières

Important !
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent ne pas être disponibles dans tous les marchés et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Pour tout détail courant sur la disponibilité de modèles ou des spécifications dans un certain pays, consulter notre site Web www.dcsappliances.com ou contacter le représentant local du Service à la clientèle DCS.

Fonctionnement

Ce four a été soigneusement conçu pour fonctionner en toute sécurité pendant les procédures de cuisson normales. Ne pas oublier les directives suivantes lors de l'utilisation du four :

⚠ AVERTISSEMENT !



Risque de choc électrique

Éteindre le four au niveau du mur avant de remplacer des fusibles ou la lampe du four.

Ne pas respecter cette consigne risque de provoquer un choc électrique voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT !



Risque de surface très chaude

Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

Pour éviter toute brûlure et toute échaudure, tenir les enfants à distance.

Utiliser des gants isolants ou toute autre protection lors de la manipulation de surfaces très chaudes telles que les grilles de four ou les plats.

Faire preuve de prudence en ouvrant la porte du four.

Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne pas toucher les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four. Les éléments de chauffage risquent d'être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ni laisser les vêtements ou toute autre matière inflammable entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieure du four tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les autres surfaces de l'appareil risquent de chauffer suffisamment pour provoquer des brûlures – notamment, l'évent du four, la surface près de l'évent du four, ainsi que la porte et le hublot du four.

Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des brûlures et des échaudures.

Importantes consignes de sécurité

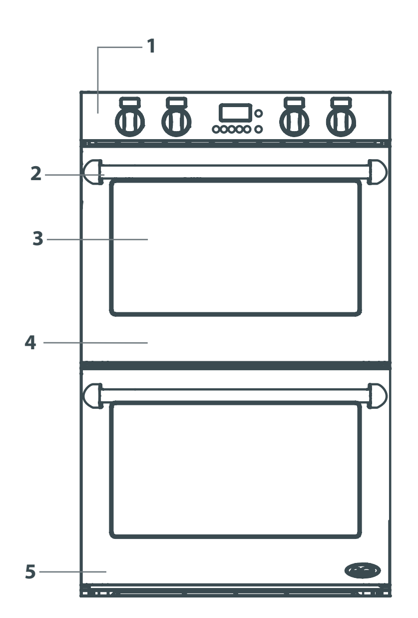
- *Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et de tout dommage lors de l'utilisation du four, respecter les importantes consignes de sécurité indiquées ci-dessous :*
- *Lire intégralement les instructions avant d'utiliser le four. Utiliser le four uniquement aux fins prévues comme il l'est décrit dans les présentes instructions.*
- *Installation correcte : s'assurer que l'appareil est correctement installé et mis à terre par un technicien qualifié.*
- *Sectionneur : vérifier que ce four est connecté à un circuit incorporant un sectionneur fournissant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.*
- *Ne jamais utiliser cet appareil pour chauffer la pièce et ce, pour éviter toute brûlure ou blessure ou tout risque d'incendie.*
- *Les appareils ménagers ne sont pas prévus à l'usage des enfants.*
- *Ne pas laisser les enfants seuls. Ne pas laisser les enfants seuls ou sans supervision dans la zone où l'appareil est en utilisation. Ne jamais les laisser s'asseoir ou se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil. Les enfants ou personnes handicapés ayant une capacité limitée pour utiliser l'appareil doivent demander à une personne responsable de les informer de son fonctionnement. L'instructeur doit être convaincu qu'ils sont en mesure d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.*
- *Ne pas placer d'objets lourds sur la porte du four.*
- *Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre s'ils entrent en contact avec un élément chauffant ou une surface chaude, et provoquer des brûlures.*
- *Entretien effectué par l'utilisateur : ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil sauf recommandation spécifique dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.*
- *Entreposage dans ou sur l'appareil : ne pas entreposer de matières inflammables dans un four ou près de sa surface.*
- *Ne pas utiliser d'eau sur les incendies de graisse. Étouffer l'incendie ou les flammes ou encore utiliser un extincteur de type à poudre extinctrice ou à mousse.*
- *Utiliser uniquement des gants isolants ou des maniques. Des maniques moites ou humides sur les surfaces chaudes pourraient provoquer des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec les surfaces très chaudes ou les éléments chauffants. Ne pas utiliser un linge ou une étoffe épaisse comme gant de cuisine. Ceux-ci pourraient prendre feu.*
- *Ne pas chauffer de conteneurs d'aliments non ouverts. Ils peuvent faire monter la pression susceptible de faire exploser le conteneur et provoquer des blessures.*
- *Manipulation sans danger des aliments : laisser les aliments dans le four aussi peu que possible avant et après cuisson. Ceci pour éviter toute contamination par des organismes susceptible de provoquer une intoxication alimentaire. Faire preuve de prudence par temps chaud.*
- *Ne jamais obstruer les évents de four.*
- *Attention. De l'air chaud peut souffler de l'évent à la base du four comme partie du système de refroidissement du four.*
- *Ne pas placer de papier alu, de plats, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole pendant la cuisson et ce, pour éviter d'endommager l'émail vitrifié de manière irréversible.*

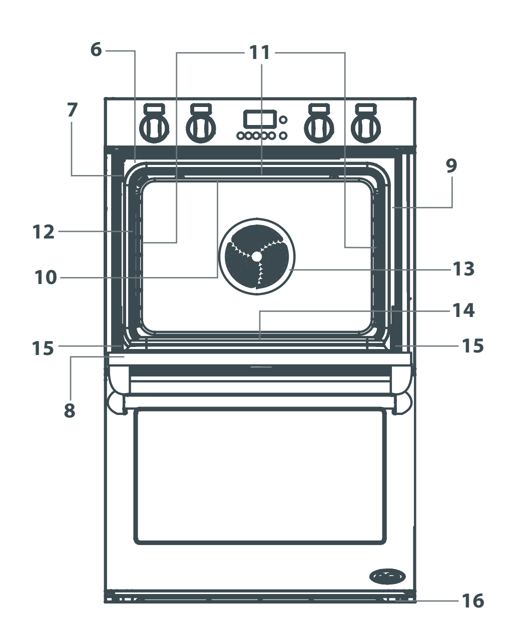
Sécurité et mises en garde

- *Placement des grilles de four : toujours positionner les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants ou les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds dans le four ou la base du four.*
- *Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de porte ni les joints d'étanchéité (joints) des cavités et ne pas utiliser dessus de produits à nettoyer les fours. Ils sont indispensables pour une bonne étanchéité qui garantit un fonctionnement efficace du four. Prendre soin de ne pas les frotter, les endommager ou les déplacer.*
- *Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de dégraissants corrosifs/abrasifs, de cire ou d'encaustique. Ne jamais utiliser de produit à nettoyer les fours commercial, revêtement de four ou revêtement de protection quelconque, dans et autour les parties du four. Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs/abrasifs, de tampons à récurer ou de raclette en métal coupante pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et risquent de provoquer des bris de verre.*
- *Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans ce manuel.*
- *Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie quelconque du four.*
- *Avant de commencer le cycle d'autonettoyage, retirer les grilles de four, les supports de grilles latéraux, la lèchefrite et tous les autres plats/ustensiles, et essuyer les déversements d'aliments ou les dépôts de graisse importants.*
- *Pendant un cycle autonettoyage, le four atteint des températures supérieures aux températures utilisées pour la cuisson. Dans de telles conditions, les surfaces risquent de devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à distance.*
- *Ne pas entreposer d'objets que les enfants risqueraient de vouloir au-dessus du four. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.*
- *Ne pas installer ni faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si on reçoit un produit endommagé, contacter immédiatement le distributeur ou l'installateur.*
- *N'utiliser que des plats allant au four. Suivre les instructions du fabricant des plats.*
- *Ne recouvrez jamais les fentes, trous ou passages situés au bas du four et évitez de recouvrir entièrement une grille avec des matériaux tel que le papier d'aluminium. Cela a pour effet de bloquer la circulation d'air à l'intérieur du four et peut causer un empoisonnement à l'oxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et causer ainsi un risque d'incendi.*
- *La « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » requiert des entreprises d'avertir les clients de l'exposition potentielle à des substances qui sont considérées par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. De petites quantités de produits chimiques nocifs se dégagent pendant le cycle autonettoyage du four de l'isolation et de la décomposition des aliments. Une exposition considérable à ces substances peut causer le cancer et des malformations congénitales. Aérer avec une hotte ou une fenêtre ouverte, et essuyer tout déversement d'aliments excessif avant d'autonettoyer le four réduit l'exposition.*

À propos du nouveau four

Merci d'avoir fait l'acquisition d'un four encastré multifonctions DCS by Fisher & Paykel. Maintenant que celui-ci est installé et prêt à l'emploi, il est important de bien connaître son fonctionnement afin d'obtenir d'excellents résultats et ce, dès le début. Ce guide présente toutes ses fonctions et offre toute une série de directives relatives à la cuisson. Il est recommandé de lire le guide dans son intégralité avant d'utiliser ce nouveau four, tant par mesure de sécurité que pour une cuisine réussie.





1 Tableau de commande
2 Poignée de porte
3 Hublot de four
4 Four supérieur
5 Four inférieur (modèles doubles uniquement)
6 Numéro de modèle et numéro de série
7 Loquet autonettoyage
8 Joint d'étanchéité de porte (joint)
9 Joint d'étanchéité de cavité (joint)
10 Élément de grillage
11 Lampes de four
12 Prise de sonde thermique
13 Ventilateur de convection et élément dissimulé
14 Élément dissimulé inférieur
15 Charnière de porte
16 Évent de four

Utilisation du four – avant de commencer

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est connecté à une alimentation électrique pour la première fois, une tonalité retentira et l'affichage d'horloge s'allumera. L'affichage d'horloge indiquera « 12:00 » et les deux-points (:) clignoteront. Ensuite, mettre l'horloge à l'heure.

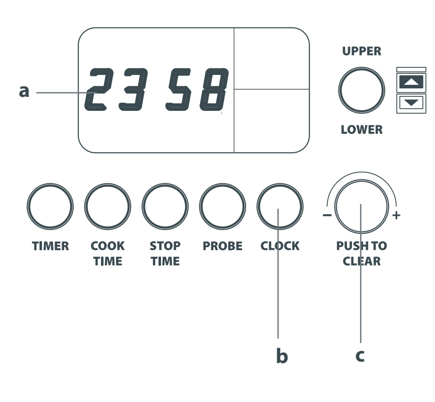
Important !
Il faut mettre l'horloge à l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

Pour mettre l'horloge à l'heure

1 Pendant que les deux-points (:) clignotent, faire tourner le bouton PUSH TO CLEAR jusqu'à affichage de l'heure correcte.

2 Appuyer sur le bouton CLOCK (horloge) pour mettre le four à l'heure ou patienter huit secondes et l'horloge se mettra à l'heure automatiquement.

Se reporter à la section « Paramètres de préférence de l'utilisateur » pour savoir comment passer de l'affichage 12 heures à l'affichage 24 heures.



a Affichage d'horloge

b bouton **CLOCK** (horloge)

- permet de mettre l'horloge à l'heure

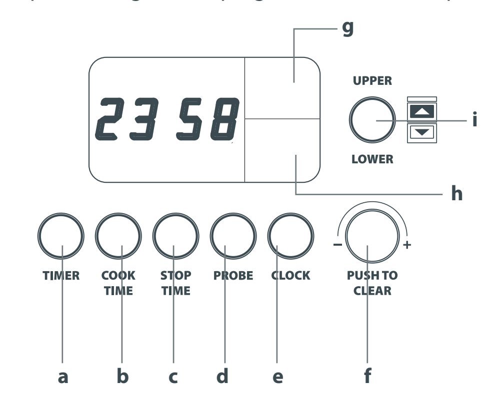
c PUSH TO CLEAR

- tourner ce bouton pour mettre à l'heure : l'horloge, le minuteur, la sonde thermique, le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

- appuyer sur ce bouton pour effacer l'affichage

Utilisation des commandes du four

Dans les fours doubles, les boutons de gauche contrôlent le four du haut et les boutons de droite contrôlent le four du bas. Appuyer sur le bouton de sélection de la cavité du four permet de basculer entre les cavités du four, par exemple, pour configurer les programmes automatiques.



a bouton **TIMER** (minuteur)

b bouton **COOK TIME** (temps de cuisson)

c bouton **STOP TIME** (heure d'arrêt)

d bouton **PROBE** (sonde)

e bouton **CLOCK** (horloge)

f bouton **PUSH TO CLEAR** (tourner/appuyer)

g Affichage de la cavité supérieure du four

h Affichage de la cavité inférieure du four

i Bouton de sélection de la cavité du four – appuyer sur ce bouton pour basculer entre les réglages des cavités supérieure et inférieure

Seuls les modèles doubles disposent des options **g**, **h**, et **i**

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé à tout moment, même si le four n'est pas allumé.

Pour régler le minuteur

1. Appuyer sur le bouton **TIMER** (minuteur). Le symbole **TIMER** (minuteur) et les deux-points clignotent dans l'affichage de l'horloge.
2. Tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** jusqu'à affichage du temps nécessaire. Appuyer sur le bouton **TIMER** (minuteur) ou patienter huit secondes jusqu'à ce que le réglage soit adopté et que le minuteur commence son compte à rebours.
3. Pour annuler le minuteur, appuyer sur le bouton **TIMER** puis sur le bouton **PUSH TO CLEAR**.
4. Une fois que le temps fixé est écoulé, les symboles **TIMER** et 0:00 clignoteront et le four émettra un signal sonore. Appuyer sur le bouton **TIMER** ou sur le bouton **PUSH TO CLEAR** pour faire cesser le signal sonore et mettre le minuteur à zéro. **Le minuteur n'éteint pas le four.**

Modes de four

CUISSON



AERO PURE : ventilateur et élément chauffant du ventilateur
Un élément chauffant dissimulé entourant le ventilateur au fond du four réchauffe l'air qui est ensuite ventilé dans la cavité. La température homogène garantit un milieu de cuisson idéal pour obtenir des gâteaux bien montés et uniformément dorés. Les biscuits sont croustillant s à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, la viande et la volaille sont délicieusement dorées et grésillantes tout en restant juteuses et tendres. Les ragoûts sont cuits à la perfection et le réchauffage est rapide et efficace (enlever le couvercle des cocottes). Le mode AERO PURE est le mode à choisir pour la cuisson sur plusieurs grilles et la cuisson de plats entièrement cuisinés au four. Le mode AERO PURE est excellent pour faire cuire un « angel food cake » (gâteau des anges).



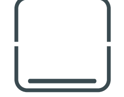
CUISSO AERO : ventilateur et éléments chauffants supérieur et inférieur
Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud des éléments chauffants dissimulés supérieurs extérieur et inférieur et le répartir ainsi dans toute la cavité du four. Les aliments cuits au mode CUISSO AERO ont tendance à dorer plus rapidement que ceux cuits au mode CUISSO NORMAL traditionnel. Utiliser le mode CUISSO AERO à une basse température, à savoir de 50 °C (125 °F), pour déshydrater les fruits, légumes et herbes. Lors de la cuisson en cocotte, retirer le couvercle.



CUISSO NORMAL : éléments chauffants supérieur et inférieur
La chaleur vient des éléments chauffants dissimulés supérieurs extérieur et inférieur. Le mode CUISSO NORMAL est le mode de cuisson traditionnel, idéal pour les gâteaux. Pour faire cuire sur deux grilles, arranger les plats de manière à ce qu'ils ne soient pas directement les uns sur les autres. Le mode CUISSO NORMAL est idéal pour les aliments qui requièrent une cuisson longue ou à basse température, comme les meringues et les cakes riches.



AERO GATEAU : ventilateur et élément chauffant inférieur
Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément chauffant dissimulé inférieur dans tout le four. Ce mode est excellent pour les pâtisseries douces et salées, pour les pains, brownies et biscuits que l'on souhaite extra moelleux.



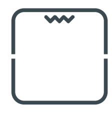
CUISSO GATEAU : élément chauffant inférieur
La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur. Il s'agit là d'un mode de cuisson traditionnel, convenant aux recettes élaborées dans des fours plus anciens. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, ne faire cuire que sur une seule grille à la fois. Ce mode convient parfaitement aux aliments exigeant une cuisson délicate et à base de pâte, comme les tartes à la crème, les tourtes, les quiches et les cheese-cakes ou tout aliment ne nécessitant pas d'être exposé à la chaleur directe et d'être doré sur le dessus.

RÔTISSAGE

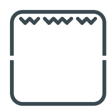


RÔTIR
Le mode RÔTIR est un programme en deux temps. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. La première étape de grillage de 20 minutes saisit et dore la viande, et caramélise les jus sur l'extérieur de la viande ; ensuite, la température s'abaisse à la température sélectionnée pour le reste de la cuisson, préparant ainsi un rôti moelleux et juteux ayant énormément de goût. Ce mode est également excellent pour la cuisson de légumes. Après la saisie initiale, la viande est légèrement dorée.

GRIL



GRIL : élément chauffant intérieur supérieur
Le mode GRIL fournit une chaleur intense provenant de la zone intérieure de l'élément chauffant supérieur. Excellent lorsque l'on a besoin de faire griller rapidement une ou deux portions de ses plats préférés habituels, comme des blancs de poulet croustillants ou un steak.



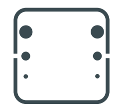
MAXI GRIL : éléments chauffants supérieurs intérieur et extérieur
Le mode MAXI GRIL fournit une chaleur intense provenant de tout l'élément chauffant supérieur. C'est le mode de cuisson le mieux indiqué pour terminer de nombreux plats, par exemple pour dorer le dessus d'un gratin de pommes de terre et d'une « frittata ». Utiliser le mode MAXI GRIL pour rôtir du pain ou griller du poulet, du poisson ou un steak.



AERO GRIL : ventilateur et éléments chauffants supérieurs intérieur et extérieur
Le mode AERO GRIL produit des aliments ayant un fini semblable à celui d'une rôtisserie. La viande, la volaille et les légumes se cuisent merveilleusement bien ; les aliments sont croustillants et dorés sur l'extérieur tout en restant moelleux et tendres au centre. Essayer ce mode de cuisson pour un poulet entier ou un filet de bœuf.



CHAUD
Le mode CHAUD produit une chaleur faible homogène de 75 °C (165 °F). Utiliser ce mode pour conserver au chaud les aliments cuits, pour réchauffer les assiettes ou les plats. Pour réchauffer les aliments froids, utiliser ce mode AÉRO PURE et passer au mode CHAUD uniquement lorsque les aliments sont extrêmement chauds, étant donné que ce mode ne réchauffera pas les aliments froids à une température suffisamment élevée pour tuer toutes les bactéries nocives.



AUTO NETTOY
Ce four offre un cycle autonettoyant pyrolytique qui élimine la saleté et les souillures normalement associées au nettoyage du four. Pendant l'autonettoyage, le four atteint des températures très élevées. Ce qui fait dissiper et décomposer les dépôts de souillures et de graisse. Un éliminateur de fumée ainsi qu'un système de ventilation dynamique éliminent les odeurs. Pour savoir comment utiliser le mode AUTO NETTOY, se reporter à la section « Entretien et nettoyage ».

Ventilateur de refroidissement

Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche et fait sortir l'air en dessous de la porte du four pendant la plupart des modes de four. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'extinction du four pour refroidir la porte et le tableau de commande.

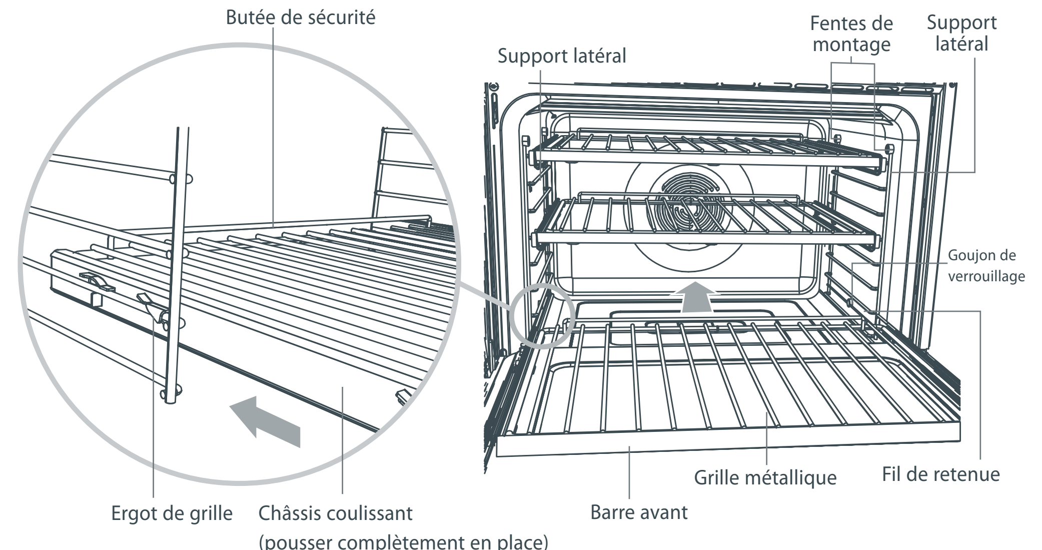
Positionnement des grilles

8
7
6
5
4
3
2
1

Placer les grilles coulissantes télescopiques sur les supports-grilles latéraux offre un choix de huit positions de cuisson. Se reporter à la section « Directives de cuisson » pour connaître les positions de grilles recommandées.

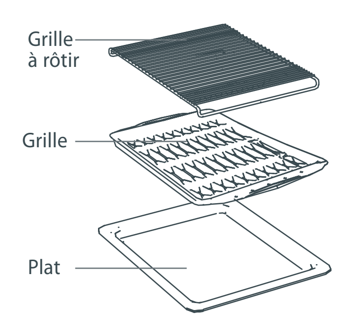
Positionnement des grilles

- Toujours positionner les grilles du four AVANT de faire chauffer le four.
- Pour retirer une grille coulissante, la saisir par ses deux coins avant (en veillant à saisir la grille métallique et le châssis coulissant ensemble), la soulever et la sortir du four.
- Pour remettre une grille coulissante en place dans le four correctement, la positionner de manière à ce que la barre avant soit dirigée vers soi, comme l'indique le schéma.
- Vérifier que le châssis coulissant n'est pas étendu.
- Vérifier la butée de sécurité (comme l'indique le schéma) pour s'assurer que la grille se trouve à l'endroit.
- Positionner la grille de manière à ce qu'elle soit nivelée et que les ergots des grilles arrière des deux côtés du châssis coulissant reposent sur les supports-grilles latéraux (comme l'indique le schéma).
- Ensuite, faire glisser la grille coulissante jusqu'au fond du four jusqu'à ce que les ergots des grilles avant se mettent bien en place.
- Remarque : en général, les positions de grilles dans le haut du four sont adaptées pour le grillage. Celles du milieu ou du bas conviennent pour la pâtisserie, les rôtis et les ragoûts.
- Par mesure de sécurité, les grilles métalliques et les châssis coulissants télescopiques sont construits ensemble comme un tout et ne sont pas séparables. Ce qui signifie que, lorsqu'elles sont correctement installées sur les supports-grilles latéraux, les coulisses empêcheront les grilles métalliques de basculer quand on les tire à soi.
- Pour empêcher les ergots de basculer des supports latéraux, veiller à faire glisser les grilles vers l'avant horizontalement.



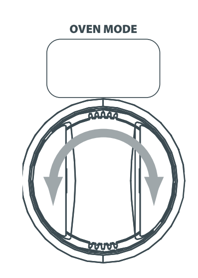
Sélection des plats allant au four adéquats

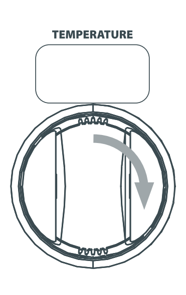
La taille, la forme et le matériau des plats allant au four affecteront le temps de cuisson.



- Le système gril/rôtissage à trois éléments fournis avec ce four (composé d'un plat, d'une grille et d'une grille à rôtir) est conçu de façon à diminuer les éclaboussures et la fumée et est, par conséquent, idéal pour faire griller ou rôtir. Il est recommandé de placer la viande sur la grille de gril/rôtissage (sur le dessus du plat ou de la grille) pour permettre à l'air chaud de circuler autour d'elle. Cela lui donne une couleur dorée uniforme et le même résultat qu'avec une rôtisserie.
- De temps en temps, il est possible de n'utiliser que deux éléments du système. Par exemple, pour rôtir un grosse dinde, n'utiliser que le plat et la grille pour une plus grande stabilité.
- Le temps de cuisson est le plus rapide avec des plats métalliques allant au four. Les plats allant au four de couleur foncée ou ceux ayant un fini mat absorbent la chaleur et dorent les aliments, particulièrement sur la base, plus rapidement que les plats brillants.
- Un fini brillant peut mieux convenir pour certains gâteaux et biscuits étant donné qu'il reflète de la chaleur et offre une surface de cuisson moins intensive.
- Avec des plats allant au four de couleur foncée, il peut être nécessaire de réduire la température du four de 10 °C (25 °F). Il peut être également nécessaire de rallonger le temps de cuisson de deux minutes.
- Les grilles à biscuits ou plats allant au four à surface isolée risquent d'augmenter la longueur du temps de cuisson.
- Utiliser des plats en verre ou céramique pour les aliments ne nécessitant une croûte dorée foncée (par ex. soufflé ou lasagnes).

Sélection de mode et de température





- Pour sélectionner un mode, tourner le bouton des modes du four.
- Pour sélectionner une température, tourner le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour les modèles à deux fours, les boutons sur la gauche sont pour le four du haut et les boutons sur la droite sont pour le four du bas.
- Se reporter à la section « Directives de cuisson » pour connaître les modes et températures recommandés.



Préchauffage du four

- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes de cuisson suivants : AERO PURE, CUISSO AERO, CUISSO NORMAL, AERO GATEAU et CUISSO GATEAU. Ces modes sont munis d'un préchauffage rapide : le four chauffera à 175 °C (350 °F) en 10 minutes environ et à 225 °C (425 °F) en 15 minutes environ.
- Lorsque le four est en préchauffage, la température sélectionnée s'affiche en alternance avec la température réelle du four. Lorsque le four atteint la température sélectionné, un signal sonore se fera entendre et l'affichage de la température passera d'orange à blanc.
- Pour augmenter la température du four pendant la cuisson, suivre les étapes suivantes pour réactiver le préchauffage rapide :

1. Mettre les boutons des modes et températures du four en position ARRET/OFF.
2. Attendre que l'éclairage de l'affichage s'éteigne.
3. Sélectionner ensuite les nouveaux réglages.

Utilisation des modes du four

Cuisson     

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, toujours préchauffer le four à la température recommandée dans la recette.
- S'assurer que les moules à gâteaux ne se touchent pas les uns les autres ni ne touchent les parois du four en les décalant sur les grilles.
- Lors de l'utilisation du mode CUISSO NORMAL et de la cuisson sur plus d'une grille (par ex. gâteaux fourrés), décaler les moules à gâteaux de manière à ce que l'un ne se trouve pas directement au-dessus de l'autre.
- Le mode AERO PURE convient parfaitement à la cuisson sur plusieurs grilles étant donné que la température à l'intérieur de la cavité est homogène.
- Ne pas ouvrir la porte du four jusqu'aux ¾ au moins du temps de cuisson recommandé. Pour faire cuire des recettes doubles, particulièrement pour les biscuits, il est peut-être nécessaire d'augmenter le temps de cuisson de deux minutes.
- La circulation de l'air des modes à convection (AERO) chauffe et dore les aliments plus rapidement que les modes sans convection.
- Pour convertir des recettes de CUISSO NORMAL à CUISSO AERO, la température du four peut normalement être diminuée de 10 °C (25 °F) ; le temps de cuisson sera le même. Pour certaines recettes, il vaut peut-être mieux diminuer le temps de cuisson de plusieurs minutes et ne pas changer la température du four. Pour les recettes nécessitant des temps de cuisson plus longs (plus d'une heure par exemple), les meilleurs résultats possibles d'obtiendront en diminuant légèrement les deux.
- Les saveurs et odeurs des aliments ne se transfèreront pas entre les différents aliments cuits avec les modes à convection. En règle générale, le mode AERO PURE est excellent pour les dindes et la cuisson d'aliments sur plusieurs grilles ; le mode CUISSO AERO dore bien les plats et est idéal pour les plats nécessitant moins d'une heure de cuisson ; le mode CUISSO NORMAL est généralement le mode à sélectionner pour les aliments délicats et ceux qui nécessitent un temps de cuisson de plus d'une heure.

Important !

Ne pas placer de papier d'alu, de plats ayant des qualités réfléchissantes ou tout autre objet sur la sole du four et ce, pour éviter toute accumulation de chaleur qui endommagera l'émail vitrifié de façon permanente.





Rôtissage

Le mode RÔTIR produira un rôti moelleux et juteux ayant énormément de goût.

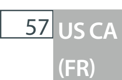
- Placer la viande sur le système gril/rôtissage sur une grille de manière à ce que le dessus du rôti se trouve au centre du four ou plus bas.
- Les morceaux tendres doivent être cuits à haute température rapidement, tandis que les morceaux plus coriaces nécessitent une température inférieur pour un temps de cuisson plus long.
- Utiliser la sonde thermique pour obtenir les meilleurs résultats possibles – fini l'estimation au jugé de la cuisson du rôti. Se reporter aux instructions de la section « Utilisation de la sonde thermique ».
- Les morceaux de viande épais prennent plus longtemps à cuire que les morceaux minces du même poids.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus longtemps à cuire que les rôtis avec os.
- La volaille doit toujours être bien cuite avec les jus coulant clairs à une température interne de 75 °C (170 °F).
- Le rôtissage utilise une chaleur sèche. Ne pas ajouter d'eau au rôti et ce, pour éviter un effet de vapeur.
- Les légumes sont excellent lorsqu'ils sont cuits en mode RÔTIR. Il est également possible de les placer autour de la viande sur le système de gril/rôtissage. Faire ceci au milieu de la cuisson d'un grand morceau de viande qui prend plus longtemps que deux heures pour cuire de manière à ne pas cuire les légumes de trop. Noter que les légumes seront dorés et cuiront plus lentement si la phase de saisie initiale a été omise.
- En mode RÔTIR, la saisie initiale est chaude pour les sacs à rôtir. Utiliser le mode AERO PURE, CUISSO AERO ou CUISSO NORMAL pour utiliser les sacs à rôtir ou les sacs à four et suivre les instructions du fabricant.



Gril

L'utilisation des modes GRIL, MAXI GRIL et AERO GRIL offre une alternative plus saine à la friture. C'est également une excellente façon de cuire les légumes. Le mode AERO GRIL convient particulièrement bien aux aliments que l'on cuirait à la poêle, au barbecue ou à la rôtisserie. Toujours griller avec la porte du four complètement fermée. Noter que les niveaux de puissance sont exprimés en pourcentage de LO (50 % de puissance) à HI (100 % de puissance) en modes GRIL et MAXI GRIL. Pour griller, la température est sur HI mais il est possible de diminuer la chaleur pour convenir aux besoins. Il est recommandé de placer les aliments sur le système gril/rôtissage à trois pièces. En mode GRIL et MAXI GRIL, les meilleurs résultats possibles peuvent être obtenus en préchauffant le gril pendant cinq minutes environ avant de commencer la cuisson.

- Avec des plats et moules en verre ou en céramique, s'assurer qu'ils peuvent supporter la forte température du gril.
- Pour empêcher les aliments de coller, vaporiser la grille avec un léger film d'aérosol de cuisine anti-adhésif.
- Pour éviter de percer la viande et laisser les jus s'échapper, utiliser une pince ou une spatule pour retourner la viande à la moitié du temps de cuisson.



Conseils pour déshydrater les fruits

- Pour obtenir des fruits déshydratés de haute qualité, sélectionner que des fruits mûrs sans taches.
- Bien laver les fruits et les sécher en tapotant. Les éplucher le cas échéant. Les fruits non épluchés prendront plus longtemps à se déshydrater. Retirer les noyaux, les queues ou les pépins le cas échéant. Placer les fruits sur une grille à pâtisserie sur une grille du four.
- Il est recommandé d'utiliser le mode AERO PURE ou CUISSO AERO à 50 °C (125 °F).

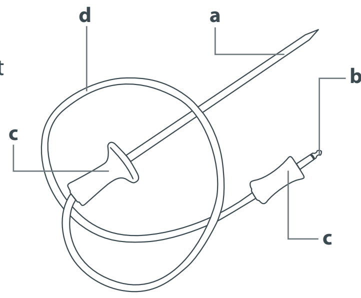
Conseils pour l'apprêt du pain

- Le four offre un milieu fermé idéal pour apprêter le pain.
- Préchauffer le four en mode CUISSO NORMAL à 30 °C (100 °F). Lorsque l'on est prêt à faire lever la pâte, mettre la température sur OFF, en laissant le bouton de modes de four sur CUISSO NORMAL, et placer la pâte dans un bol couvert sur une grille du four chaud. Le four sera à la température parfaite pour faire lever la pâte et il est si bien isolé qu'il restera chaud pendant plusieurs heures.

Remarque : certaines recettes recommandent de mettre de l'eau ou de la glace dans le four avec le pain durant la cuisson. L'humidité additionnelle améliore la croûte du pain. Il faut placer de l'eau ou de la glace dans un plat résistant à la chaleur et sur une grille de four en position 1 ou 2. Ne pas le placer directement sur la sole du four. Placer de l'eau, de la glace ou tout plat directement sur la sole du four endommagera l'émail vitrifié de manière permanente.

Utilisation de la sonde thermique

Utiliser la sonde thermique pour juger avec précision le degré de cuisson de la viande. La sonde peut être utilisée avec les modes AERO PURE, CUISSO AERO, RÔTIR, AERO GRIL et CUISSO NORMAL.



a Sonde métallique
b Fiche
c Poignée
d Câble

1 Sélectionner le mode et la température du four. Préchauffer le four le cas échéant. Ne pas oublier que les modes RÔTIR et AERO GRIL ne nécessitent pas de préchauffage.
2 Insérer la sonde thermique métallique horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande entièrement décongelée. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue, il est donc important que la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais. S'assurer que la sonde ne touche pas d'os (mettre la sonde à une distance de 1,5 cm de l'os), de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.
3 Placer la viande sur le système de gril/rôtissage.
4 Lorsque le four a été préchauffé (le cas échéant) à la température de réglage, placer le système de gril/rôtissage dans le four et insérer la fiche de la sonde dans la prise à cet effet, à l'aide d'un gant isolant si le four est chaud. La prise de sonde se trouve sur la gauche du four, juste sous la grille en position 7. S'assurer que la sonde est complètement enfoncée dans la prise, puis fermer la porte du four.
5 Pour les modèles à deux fours, sélectionner le four du haut ou du bas à l'aide du bouton de sélection des fours.
6 Appuyer sur le bouton **PROBE** sur le tableau de commande. La température préréglée de 65 °C (150 °F) et le symbole PROBE s'allumeront dans l'affichage. Pour sélectionner une température de cuisson interne différente de la température programmée, faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pendant que le symbole **PROBE** clignote. Pour connaître les directives de température, se reporter à la section « Directives de cuisson ».
7 Durant la cuisson, l'affichage indiquera la température interne réelle de la viande. Pour voir la température interne programmée, appuyer sur le bouton **PROBE**.
8 Le four émettra des bips et d'éteindra automatiquement lors la viande atteint la température interne programmée. Les affichages de la température et de modes du four demeureront allumés et la lampe du four s'éteindra.
9 Remettre le four en mode manuel en appuyant sur le bouton **PUSH TO CLEAR**. Mettre les boutons des modes et températures du four en position ARRET/OFF.

Pour annuler le réglage de la sonde avant obtention de la température programmée, appuyer sur le bouton **PROBE** et ensuite sur le bouton **PUSH TO CLEAR**.

Conseils quant à l'utilisation de la sonde thermique

- La sonde thermique peut être utilisée avec les fonctions de cuisson automatiques. Si la viande atteint la température programmée avec l'heure d'arrêt, la sonde éteindra le four.
- Étant donné que la température interne de la viande continuera à monter de 2 à 8 °C (5 à 15 °F) après l'avoir retirée du four, il faut donc en tenir compte dans les calculs. La recouvrir de papier d'alu et la laisser reposer entre 15 et 20 minutes.

Important !

- ***Utiliser uniquement la sonde thermique livrée avec le four. On peut se procurer une sonde thermique chez un revendeur DCS ou la faire remplacer au titre de la garantie dans un centre de service autorisé DCS.***
- ***Tenir la sonde par la poignée lorsqu'on l'insère dans ou la retire des aliments et de la prise de la sonde thermique.***
- ***Ne pas oublier de retirer la sonde thermique du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage.***
- ***Ne pas entreposer la sonde dans le four.***
- ***N'utiliser la sonde qu'avec des aliments entièrement décongelés.***
- ***Laver la sonde thermique dans une solution d'eau savonneuse. La sonde NE VA PAS au lave-vaisselle.***

Cuisson automatique

La cuisson à durée automatique (démarrage retardé) allumera et éteindra le four en fonction des périodes que l'on a programmées.

Pour régler la cuisson à durée automatique

1. Vérifier que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Dans les modèles à deux fours, il est important de sélectionner le four du haut ou le four du bas.
3. Sélectionner le mode et la température du four.
4. Décider de la durée de la cuisson des aliments en prévoyant, le cas échéant, le temps de préchauffage.
5. Appuyer sur le bouton **COOK TIME** et faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pour sélectionner cette période. Il n'est pas nécessaire d'établir une heure de départ.
6. Appuyer sur le bouton **STOP TIME** et faire tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pour sélectionner l'heure à laquelle le four cessera la cuisson.

Remarque : il faut fixer cette heure d'arrêt en moins de huit secondes, à défaut de quoi les réglages du temps de cuisson seront automatiquement adoptés. Pour annuler les réglages du temps de cuisson, tourner les boutons de modes et de températures du four en position ARRET/OFF, tel que décrit dans la section « Annuler la cuisson automatique ».

Lorsque la cuisson automatique est programmée

- Les boutons de modes et de températures du four fonctionneront toujours (comme pendant le fonctionnement manuel). Il est possible de les modifier avant ou pendant la cuisson et il est possible d'éteindre le four manuellement avant que le temps de cuisson programmé ne se soit écoulé.
- Avant le début de la cuisson, l'affichage de l'horloge indiquera DELAY, AUTO et l'heure actuelle. Les affichages de modes et de températures du four baisseront d'intensité et la lampe du four s'éteindra.
- Pendant la cuisson, l'affichage de l'horloge indiquera AUTO, COOK TIME et le temps de cuisson restant. Les affichages de modes et de températures du four s'illumineront et la lampe du four s'allumera.

Lorsque la cuisson automatique est terminée

- Lorsque la cuisson est terminée, le four émettra des bips et s'éteindra. Les affichages de modes et de températures du four baisseront d'intensité et la lampe du four s'éteindra. L'affichage de l'horloge fera clignoter COOK TIME et AUTO.
- Mettre les boutons des modes et températures du four en position ARRET/OFF. La lampe du four restera allumée pendant huit secondes puis s'éteindra lorsque le four retourne au fonctionnement manuel.



Cuisson à arrêt automatique

Il est possible de régler le four à l'option cuisson à arrêt automatique à tout moment pendant la cuisson ou au moment d'allumer le four.

Pour régler la cuisson à arrêt automatique

1. Vérifier que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Dans les modèles à deux fours, il est important de sélectionner le four du haut ou le four du bas.
3. Sélectionner le mode et la température du four.
4. Appuyer sur le bouton STOP TIME et faire tourner le bouton PUSH TO CLEAR pour sélectionner l'heure à laquelle cessera la cuisson.

Lorsque la cuisson à arrêt automatique est programmée

- Pendant la cuisson, l'affichage de l'horloge indiquera AUTO, COOK TIME et le temps de cuisson restant. Les affichages de modes et de températures du four s'illumineront et la lampe du four s'allumera.

Lorsque la cuisson à arrêt automatique est terminée

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émettra des bips et s'éteindra. Les affichages de modes du four et de température baisseront d'intensité et la lampe du four s'éteindra. L'affichage de l'horloge fera clignoter COOK TIME et AUTO.
- Mettre les boutons des modes et températures du four en position ARRET/OFF. La lampe du four restera allumée pendant huit secondes puis s'éteindra lorsque le four retourne au fonctionnement manuel.

Annuler la cuisson automatique

Pour annuler la cuisson à durée automatique et à arrêt automatique, faire tourner les boutons de modes et de températures du four en position ARRET/OFF. Au bout de huit secondes, l'affichage d'horloge reviendra à l'heure actuelle et le four reviendra au fonctionnement manuel.

Important!

- ***Éviter des aliments qui s'abîmeront avant que le cycle de cuisson commence. Les aliments traditionnels à éviter comprennent ceux contenant des œufs et des produits laitiers, les potages veloutés, les viandes cuites ou crues, la volaille et le poisson.***
- ***Si la cuisson ne commence pas immédiatement, ne placer dans le four que des aliments très froids ou congelés. La plupart des aliments non congelés ne doivent jamais rester plus de deux heures dans le four avant que la cuisson ne commence.***
- ***Ne pas laisser les aliments rester dans le four pendant plus d'une heure après la fin de cuisson. La cuisson automatique ne convient pas aux aliments nécessitant d'être cuits dans un four préchauffé (par ex. des produits de boulangerie et de pâtisserie délicats).***

Directives de cuisson

Les recommandations figurant les tables suivantes ne sont que des directives. Plusieurs facteurs affectent le temps et la température exacts requis pour cuire au four, rôtir et griller. Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage et être prêt à ajuter les réglages du four et les temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Cette table permet de faire correspondre les exigences de cuisson au mode de cuisson le plus approprié. Remarque : ● Méthode recommandée ○ Autre méthode

Cuisson		AERO PURE	CUISSO AERO	CUISSO NORMAL	AERO GATEAU	CUISSO GATEAU	RÔTIR	GRIL	MAXI GRIL	AERO GRIL
Pain (petits pains)	une grille	○	○	●						
	deux grilles	●								
Pain		○	○	●						
Biscuits/Muffins/ biscuits au sucre	une grille	○	●	○						
	deux grilles	●								
Petites génoises individuelles/ petits gâteaux	une grille	○	●	○						
	deux grilles	●								
Gâteau fourré (moules ronds de 8"/20cm ou 9"/23cm)	une grille	○		●						
	deux grilles	○		●						
Angel food cake (gâteau des anges)		●		○						
Quatre-quarts				●						
Gâteau fourré (moule de 9" x 13"/23x33cm)		○	○	●						
Gâteau au beurre ou au chocolat		○		●						
Cake riche				●		○				
Brownie (moule de 9" x 13"/23x33cm)		●		○	○					
Meringues		●		○						
Tarte aux fruits (deux croûtes)			●	○						
Tarte à la citrouille	à partir de zéro congelé			●	○	○				
Tarte à la crème anglaise				●	○	○				
Cheese-cake au four					●	○				
Crème caramel et crème brûlée (au « bain-marie »)					○	●				
Croûte de tarte					○	●				
Quiche			○	○	●	○				
Pizza			●	○	○					
Lasagnes		○	●	○						
Ragoût au four		●	○	○						
Légumes			●	○						
Plat entièrement cuit au four		●								

Cette table permet de faire correspondre les exigences de cuisson au mode de cuisson le plus approprié. Remarque : ● Méthode recommandée ○ Autre méthode

	AERO PURE	CUISSO AERO	CUISSO NORMAL	AERO GATEAU	CUISSO GATEAU	RÔTIR	GRIL	MAXI GRIL	AERO GRIL
Rôtissage									
Rôti de bœuf/porc/agneau	○	○	○			●			○
Poulet rôti (entier)	○	○	○						●
Poulet rôti (morceaux)	○	○	○				○	○	●
Dinde rôtie	●		○						
Légumes	○	○	○			●			●
Gril									
Steak/Côtelettes/Escalopes							○	●	
Poisson							○	●	○
Steak haché							○	●	○
Légumes							○	●	○
Toast							○	●	

Directives de cuisson

AERO PURE		Grille (simple ; multiple)	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Pain	Pain de mie – moule à pain de 9"x5" /23x13cm	3	350	175	40-50
Pain	Pain complet - moule à pain de 9" x 5"/23x13cm	3	375	190	35-45
Pain de maïs		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, larges		3	375	175	23-30
Scones		4	425-450	215-230	10-12
Biscuits au sucre	une grille	4	375	175	6-10
	deux grilles	2 et 6	375	175	7-11
	trois grilles	2, 4 et 6	375	175	8-12
Petites génoises individuelles/petits gâteaux		4	365	185	13-18
Gâteaux fourrés, jaunes, blancs et chocolat (moules ronds de 8"/20cm)	une grille	4	340-350	170-175	32-38
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	32-38
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9"/23cm)	une grille	4	340-350	170-175	27-33
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	27-33
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moule de 9" x 13"/23x33cm)		4	340-350	170-175	32-38
Gâteau de Savoie sans matières grasses		4	350	175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	70-80
	préparation pour gâteau	2	350	175	48-58
Brownie (moule de 8" x 8"/20x20cm)	à partir de zéro	4	350	175	20-25
Angel food cake (moule à cheminée de 10" x 4"/25x10cm)	à partir de zéro	1	325-350	160-175	50-60
	préparation pour gâteau	1	350	175	37-47
Meringues		4	250-270	120-130	60-70
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	425 puis 375	215 puis 190	20 puis 25
	congelé	2	375	190	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425-450	215-230	10-15
	congelé	4	375	175	18-25
Lasagnes		4	350-375	175-190	40-50
Ragoût au four		3	350-360	175-180	60-90
Légumes		4	350-375	175-190	30-60

CUISSO AERO		Grille (simple ; multiple)	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Pain	Pain de mie – moule à pain de 9″x5″ /23x13cm	2	325-350	170-175	35-50
Pain	Pain complet - moule à pain de 9″x5″ /23x13cm	2 ou 3	350-375	180-190	30-45
Pain de maïs		4	400-425	210-215	20-25
Biscuits		4	400-425	210-215	8-10
Muffins, larges		3	375	175	20-25
Scones		4	400-425	210-215	8-12
Biscuits au sucre		4	375	175	6-10
Petites génoises individuelles/petits gâteaux		4	365	185	13-18
Gâteaux fourrés, jaunes, blancs et chocolat (moules ronds de 8″/20cm)	une grille	4	340	170	32-38
	deux grilles	4 et 6	340	170	32-38
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9″/23cm)	une grille	4	340	170	27-33
	deux grilles	4 et 6	340	170	27-33
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moule de 9″ x 13"/23x33cm)		4	340	170	32-38
Gâteau de Savoie sans matières grasses		4	325-350	160-175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	60-75
	préparation pour gâteau	2	325-350	160-175	48-58
Brownie (moule de 8″ x 8"/20x20cm)		4	325-350	160-175	20-25
Meringues		2	250	120	60
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	400 puis 350	200 puis 175	20 puis 25
	congelé	2	350	175	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425	215	10-12
	congelé	4	375	175	18-20
Lasagnes		4	350-375	175-190	35-40
Ragoût au four		3	350	175	60-90
Légumes		3 ou 4	350-375	175-190	30-50

Directives de cuisson

CUISSO NORMAL		Grille (simple ; multiple)	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Pain	Pain de mie – moule à pain de 9″ x 5″ /23x13cm	2 ou 3	350	175	40-50
Pain	Pain complet - moule à pain de 9″ x 5″ /23x13cm	2 ou 3	375	190	35-45
Pain de maïs		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, larges		3	375	175	23-30
Scones		4	425-450	215-230	10-12
Biscuits au sucre		4	375	175	6-10
Petites génoises individuelles/petits gâteaux		4	365	185	15-20
Gâteaux fourrés, jaunes, blancs et chocolat (moules ronds de 8″/20cm)	une grille	4	340-350	170-175	32-38
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	32-38
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9″/23cm)	une grille	4	340-350	170-175	27-33
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	27-33
Gâteau fourré, jaune, blanc et chocolat (moule de 9″ x 13"/23x33cm)		4	340-350	170-175	32-38
Gâteau de Savoie sans matière grasse		4	350	175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	70-80
	préparation pour gâteau	2	350	175	48-58
Cake riche		4	275-300	135-150	3-6 hrs
Brownie (moule de 8″ x 8"/20x20cm)	à partir de zéro	4	350	175	20-25
Angel food cake (moule à cheminée de 10″ x 4″/25x10cm)	à partir de zéro	1	325-350	160-175	50-60
	préparation pour gâteau	1	325-350	160-175	37-47
Meringues		2	250-270	120-130	60-70
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	425 puis 375	215 puis 190	20 puis 25
	congelé	2	375	190	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425-450	215-230	10-15
	congelé	4	375	175	18-25
Lasagnes		3 ou 4	350-375	175-190	40-50
Ragoût au four		3	350-360	175-180	60-90
Légumes		3 ou 4	350-375	175-190	30-60

AERO GATEAU		Grille	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Fond de tarte	cuite « à blanc »	4	350	175	20-30
Tarte à la citrouille	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4 puis 2	350 puis 375	175 puis 190	20-30 puis 30-35
Tarte à la crème anglaise	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4	350 puis 275	175 puis 135	20-30 puis 25-35
Cheese-cake au four	(au « bain-marie »)	3	300	150	55-60
Quiche	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4	350	175	20-30 puis 20-30
Pizza	à partir de zéro	4	425	215	10-15
	congelé	4	350	175	18-25
Crème caramel	(au « bain-marie »)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(au « bain-marie »)	3	275	135	40-45

CUISSO GATEAU		Grille	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Cuisson					
Croûte de tarte	cuite « à blanc »	4	375	190	20-30
Tarte à la crème anglaise	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4	375 puis 300	190 puis 150	20-30 puis 25-35
Cheese-cake au four	(au « bain-marie »)	3	325	160	55-60
Quiche	faire cuire le fond de tarte « à blanc » puis ajouter la garniture	4	375	190	20-30 puis 30-35
Crème caramel	(au « bain-marie »)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(au « bain-marie »)	3	275	135	40-45
Cake riche		4	275-300	135-150	3-6 heures

Directives de cuisson

MAXI GRIL et GRIL	Grille	Réglage grill	Temps (minutes)
Bœuf			
Steaks - saignants	7	HI	8-10
Steaks – à point	6 ou 7	HI	10-15
Hamburgers – steaks hachés	6 ou 7	HI	12-15
Agneau			
Côtelettes – à point	7	HI	15-20
Côtelettes – bien cuites	7	HI	20-25
Porc			
Côtelettes – bien cuites	7	HI	15-20
Rouelle de jambon	6 ou 7	HI	15-20
Bacon	7	HI	4-7
Saucisses			
Saucisses	6 ou 7	HI	10-15
Poisson			
Filets	6 ou 7	HI	8-12
Entiers	6 ou 7	HI	15-20

AERO GRIL		Grille	Temp °F	Temp °C	Temps (minutes)
Bœuf					
Rôti désossé 450 à 1 800 g (1-4 lb)	saignant	4	325	160	18-32 par livre/ 450g
	à point	4	325	160	25-40 par livre/ 450g
	bien cuit	4	325	160	30-55 par livre/ 450g
Agneau					
Côtelettes – à point		6 ou 7	400-440	200-225	15-20
Côtelettes – bien cuites		6 ou 7	400-440	200-225	20-25
Carré – à point		5	400-410	200-210	20-30
Porc					
Côtelettes – bien cuites		6 ou 7	375-410	190-210	20-25
Poulet					
Entier		3	340-360	170-180	30-35 par livre/ 450g
Morceaux désossés		5	350-375	175-190	30-50
Morceaux avec os		5	350-375	175-190	30-50
Poisson					
Filets		6 ou 7	400-425	200-220	8-12
Entier		6 ou 7	400-425	200-220	15-20

Rôtissage de viande

Il est recommandé d'utiliser la sonde thermique pour juger de manière exacte la cuisson de viande préférée. Le « temps de cuisson par lb/450 g » est approximatif et ne doit être utilisé que pour estimer le moment où la viande sera prête. La cuisson avec les modes RÔTIR, AERO PURE, CUISSO AERO et AERO GRIL prendra moins de temps qu'avec le mode CUISSO NORMAL.

	Grille	Temp °F du four	Temp °C du four	Temp °F de sonde	Temp °C de sonde	Temps (minutes par lb)(450 g)	Meilleur mode
Bœuf							
Rôti désossé - saignant	3	325	160	130-140	54-60	18-32	RÔTIR
Rôti désossé – à point	3	325	160	150-160	65-70	25-40	RÔTIR
Rôti désossé – bien cuit	3	325	160	165-175	74-79	30-55	RÔTIR
Côte de bœuf – saignante	3	325	160	130-140	54-60	15-30	RÔTIR
Côte de bœuf – à point	3	325	160	150-160	65-70	20-35	RÔTIR
Côte de bœuf – bien cuite	3	325	160	165-175	74-79	25-40	RÔTIR
Gigot d'agneau							
Avec os – à point	3	325	160	150-160	65-70	18-28	RÔTIR
Avec os – bien cuit	3	325	160	165-175	74-79	20-33	RÔTIR
Désossé – à point	3	325	160	150-160	65-70	20-35	RÔTIR
Désossé – bien cuit	3	325	160	170-175	77-79	25-45	RÔTIR
Veau							
À point	3	325	160	150-160	65-70	20-43	RÔTIR
Bien cuit	3	325	160	170-175	77-79	25-45	RÔTIR
Poulet							
Entier	3	350-375	175-190	170	75	15-20	AERO PURE

	Grille	Temp °F du four	Temp °C du four	Temp °F de sonde	Temp °C de sonde	Temps (minutes par lb)(450 g)	Meilleur mode
Dinde							
8-15 lb/~3.5-7 kg – sans farce	2	325	160	170	75	12-15	AERO PURE
8-15 lb/~3.5-7 kg – avec farce	2	325	160	170	75	15-20	AERO PURE
16-24 lb/~7-10 kg – sans farce	1	325	160	170	75	10-15	AERO PURE
16-24 lb/~7-10 kg – avec farce	1	325	160	170	75	15-20	AERO PURE
Porc							
Rôti désossé	3	325	160	160-175	71-79	30-45	CUISSO AERO
Venaison*							
Saignante	4	425	225	120-130	49-54	7½ par 1"/2,5 cm d'épaisseur	CUISSO AERO
Mi-saignante	4	425	225	130-140	54-60	9 par 1"/2,5 cm d'épaisseur	CUISSO AERO

*Saisir dans une poêle graissée à forte température avant de faire rôtir. La température interne de la venaison grimpe normalement plus haut vue la haute température de cuisson, par conséquent les réglages de la sonde recommandés sont plus bas que pour les autres viandes de cuisson saignante ou mi-saignante.

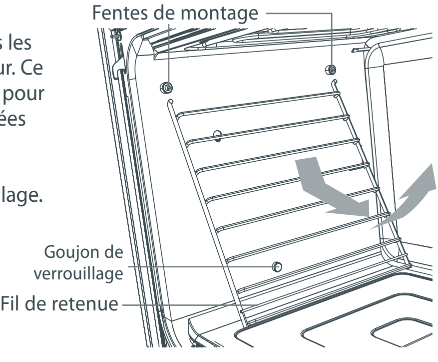
Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux

1 Pour retirer une grille coulissante, la saisir par ses deux coins avant (en veillant à saisir la grille métallique et le châssis coulissant ensemble), la soulever et la sortir du four.

2 Pour retirer les supports latéraux, enfoncer délicatement le fil de retenue du dessous du goujon de verrouillage, puis basculer le chant le plus bas du support latéral vers le haut et l'extérieur vers le centre du four jusqu'à ce que le support soit pratiquement horizontal. Les broches sur le dessus sortiront en glissant des fentes de montage.

3 Pour remettre en place les supports latéraux, les tenir pratiquement à l'horizontale et repérer les broches dans les petites fentes de montage sur le haut de la cavité du four. Ce faisant, supporter le support de la main par en dessous, pour s'assurer que les deux broches sont parfaitement installées dans les fentes de montage.

4 Abaisser soigneusement les supports latéraux et placer délicatement le fil de retenue sous le goujon de verrouillage.



Important !

Ne pas abaisser les supports latéraux jusqu'à ce que les broches soient complètement insérées dans les fentes de manière à ne pas ébrécher l'émail vitrifié.

Nettoyage et entretien manuels

Important !

- ***Ne pas utiliser de produits de nettoyage durs/abrasifs, de cires, de tampons à récurer, de racloirs métalliques coupants, d'encaustique ou de produits à nettoyer les fours commerciaux, pour ne pas endommager les surfaces de manière permanente.***
- ***Si on choisit d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable, lire attentivement l'étiquette afin de s'assurer qu'il ne contient pas de composés de chlore. Ces derniers sont corrosifs et risquent d'endommager l'aspect du four. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable dans le même sens que le grain, d'un mouvement horizontal.***
- ***Ne pas nettoyer ni utiliser de produits à nettoyer les fours sur le joint d'étanchéité de porte ni les joints d'étanchéité (joints). Ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints car ils sont essentiels au maintien de l'étanchéité du four et à son bon fonctionnement.***

Nettoyage du tableau de commande et des surfaces en acier inoxydable

Il est peut-être utile de verrouiller les commandes du four avant le nettoyage – se reporter à la section « Verrouillage du tableau de commande » dans la section « Paramètres de préférence de l'utilisateur » pour de plus amples détails.

- Essuyer avec un chiffon humide propre et sécher avec un chiffon non pelucheux.
- Afin de diminuer les marques telles que les traces de doigts, utiliser un produit de nettoyage pour acier inoxydable périodiquement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs et ce, pour éviter d'endommager la surface de manière permanente.

Nettoyage de la surface extérieure de la porte en verre

- Utiliser une solution douce de détergent et d'eau chaude ; utiliser un produit de nettoyage pour vitres afin d'éliminer les taches et les traces de doigts.
- Sécher avec un chiffon doux non pelucheux.
- Ne pas utiliser de racloir métallique coupant pour nettoyer le hublot de la porte du four.

Remarque : l'intérieur du hublot de la porte du four sera nettoyé pendant un cycle d'autonettoyage.

Nettoyage des surfaces en émail vitrifié

Le revêtement de l'intérieur du four et la porte interne sont en émail vitrifié et se nettoient pendant le cycle d'autonettoyage.

Nettoyage des grilles coulissantes

Important !

Ne jamais laisser les grilles coulissantes dans le four lorsqu'un cycle d'autonettoyage est effectué. Dans ce cas, le fonctionnement des coulisses pourrait être compromis. S'il est nécessaire de lubrifier les coulisses, appliquer une mince couche d'huile à cuisson à l'aide d'un essuie-tout.

- Appliquer un produit de nettoyage pour chrome à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humides en suivant le mode d'emploi du fabricant. Essuyer et sécher. Pour les taches d'aliments incrustées, utiliser un tampon non métallique rempli de savon et humide, essuyer et sécher.
- Ne pas laver les grilles coulissantes au lave-vaisselle. Ne pas les immerger dans de l'eau savonneuse ni utiliser de produits pour nettoyer les fours. Retirer la graisse lubrifiante blanche réduira la longueur de vie des coulisses de grilles et les empêchera de fonctionner uniformément.

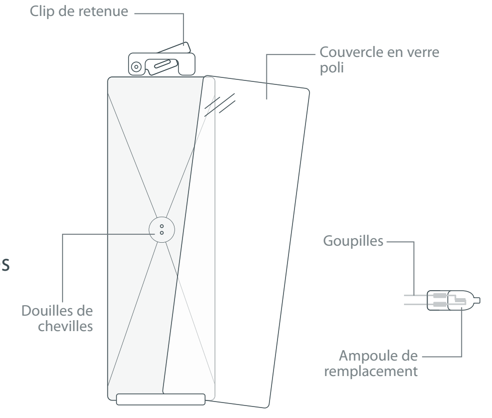
Nettoyage du système de gril/rôtissage et des supports latéraux

Les nettoyer à l'aide d'une solution de détergent et d'eau très chaude. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

Remplacement des ampoules de lampes du four

Le four est éclairé par trois ampoules halogènes de 12 V/20 W. Ces dernières ont une très longue durée de vie; cependant, s'il est nécessaire d'en remplacer une, utiliser uniquement une ampoule de rechange disponible chez le revendeur DCS de votre région puis observer les étapes suivantes :

1. Laisser le four se refroidir complètement, puis l'éteindre au niveau du mur.
2. Sortir les grilles et les supports latéraux (se reporter à la section « Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux ») et utiliser un petit tournevis à lame plate pour tordre et relever le clip de retenue au-dessus du couvercle en verre de la lampe tout en le maintenant pour l'empêcher de tomber. Le clip pivote dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir le schéma).
3. Soulever soigneusement la couvercle en verre pour le sortir de son support inférieur et retirer l'ampoule défectueuse.
4. En tenant l'ampoule de remplacement dans un chiffon doux ou un mouchoir en papier (tout contact de l'ampoule avec les doigts diminuera sa longueur de vie), l'insérer à sa place.
5. Remettre le couvercle en verre en place et retordre le clip supérieur à sa place. La procédure est la même pour la lampe du haut de la cavité du four.



Remarque: le remplacement des ampoules du four n'est pas couvert par votre garantie.

Mode AUTO NETTOY

- Un cycle d'autonettoyage prend en général trois heures environ. Ce temps peut être réduit à deux heures ou même entre deux et trois heures.
- Dans un double four, seul un des fours peut être en mode autonettoyant à la fois. Lorsqu'un des fours est en cycle d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être utilisé.

Important !

- ***Ne pas utiliser le four pour nettoyer d'autres pièces.***
- ***Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours. Ne pas utiliser de produit à nettoyer les fours commercial, revêtement de four ou revêtement de protection quelconque, dans et autour les parties du four.***
- ***Pendant un cycle d'autonettoyage, le four atteint des températures supérieures aux températures utilisées pour la cuisson. Dans de telles conditions, les surfaces risquent de devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à distance.***

Utilisation du mode AUTO NETTOY

1. Retirer du four les grilles, les supports latéraux (se reporter à la section « Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux ») ainsi que tous les autres plats et ustensiles avant le commencer le cycle AUTO NETTOY. S'ils sont laissés dans le four, ils seront décolorés de manière permanente. Les grilles coulissantes du four risquent également de se raidir.
2. Essuyer tout renversement d'aliments ou de dépôts de graisse importants et ce, pour éviter de décolorer de manière permanence l'émail vitrifié. Cela, néanmoins, n'affectera pas la performance du four.
3. Sélectionner le mode AUTO NETTOY en tournant le bouton de modes du four.
4. Sélectionner la température maximale à l'aide du bouton de réglage. 000 s'affichera et celui-ci passera à lorsque le cycle commence. Les symboles DOOR LOCK et CLEAN apparaîtront sur l'affichage d'horloge et le temps restant commencera un compte à rebours.

   Par mesure de sécurité, le verrou de la porte est automatiquement activé dès que le mode AUTO NETTOY et la température sont sélectionnés.

5. À la fin du cycle d'autonettoyage, la porte se déverrouillera et le symbole DOOR LOCK disparaîtra. Les symboles CLEAN et 0:00 clignoteront dans l'affichage d'horloge et FIN NETTOY apparaîtra dans l'affichage de modes du four jusqu'à ce que le four revienne au fonctionnement manuel – pour ce faire, mettre les boutons de modes du four et de température en position ARRET/OFF.
6. Pendant le cycle AUTO NETTOY, les taches seront réduites à une petite quantité de cendres grises. Lorsque le four est froid, retirer les cendres avec une petite brosse ou un chiffon sec. Ensuite, essuyer le four avec un chiffon humide propre et sécher avec un chiffon non pelucheux.
7. Remettre les supports latéraux et les grilles coulissantes en place (se reporter à la section « Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les supports latéraux »).

Pour annuler le mode AUTO NETTOY avant le nettoyage soit terminé
Mettre les boutons des modes et températures du four en position ARRET/OFF. La mention REFROIPOSNET apparaîtra sur l'affichage des modes du four et la porte restera verrouillée jusqu'à ce que la mention FIN NETTOY s'affiche.

Important !

Ne pas éteindre l'alimentation de secteur du four. Les ventilateurs sont essentiels au refroidissement du four.
Une fois que le four est refroidi ou en dessous de la température sûre, il reviendra à son fonctionnement normal et l'affichage de l'horloge indiquera l'heure actuelle.

Cycle d'autonettoyage court
Il est possible de sélectionner un cycle d'autonettoyage plus court si le four n'est que légèrement encrassé :

1. Sélectionner le mode AUTO NETTOY en tournant le bouton de modes du four.
2. Tourner le bouton de température à sa position maximale. [display] apparaîtra dans l'affichage.
3. Pendant que [display] est affiché, appuyer sur le bouton **COOK TIME**. Les symboles COOK TIME et AUTO ainsi que les deux-points clignoteront.
4. Tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** pour réduire le temps, lequel peut être de deux à trois heures.
5. Appuyer à nouveau sur le bouton **COOK TIME** ou attendre huit secondes pour adopter ce réglage et commencer le cycle d'autonettoyage. L'affichage de l'horloge indiquera le temps restant.

Autonettoyage – début retardé
Le four peut être réglé pour commencer un cycle d'autonettoyage à une heure qui convient :

1. Vérifier que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Sélectionner le mode AUTO NETTOY en tournant le bouton de modes du four.
3. Tourner le bouton de température à sa position maximale. [display] apparaîtra dans l'affichage.
4. Pendant que [display] est affiché, appuyer sur le bouton **STOP TIME** . Les symboles STOP TIME et AUTO ainsi que les deux-points clignoteront.
5. Sélectionner l'heure à laquelle le four cessera de chauffer en faisant tourner le bouton **PUSH TO CLEAR** . S'il reste du temps avant le début du cycle d'autonettoyage, les symboles AUTO et DELAY CLEAN apparaîtront sur l'affichage de l'horloge.
6. Au début du cycle d'autonettoyage, les symboles AUTO, DOOR LOCK et CLEAN s'afficheront et le temps restant commencera un compte à rebours.

Paramètres de préférence de l'utilisateur

Mode SELECT UTILIS

Le mode SELECT UTILIS permet de configurer certains des paramètres affichés sur le tableau de commande du four.

Comment passer au mode SELECT UTILIS

1 S'assurer que les boutons de modes du four et de température sont à l'arrêt, qu'aucun programme automatique ne fonctionne et l'horloge affiche la bonne heure.
2 Appuyer sur les boutons **TIMER** et **CLOCK** et les maintenir tous deux enfoncés jusqu'à ce que four émette des bips (environ deux secondes). L'affichage de modes de four affichera SELECT UTILIS.

Utilisation du mode SABBAT

Ce mode est conçu pour les religions respectant un devoir de « ne pas travailler » le jour du sabbat.

Lorsque le four est en mode SABBAT

- Les affichages d'horloge, de température et de modes de four sont désactivés.
- Aucun signal sonore ne sera émis.
- Aucun message d'erreur ou changement de température ne s'affichera, cependant la température peut être ajustée.
- Si on règle le mode SABBAT lorsque la porte du four est ouverte, les lampes du four resteront allumées tandis que le four est en mode SABBAT. Si on règle le mode SABBAT lorsque la porte du four est fermée, les lampes du four resteront éteintes tandis que le four est en mode SABBAT.
- CUISSO NORMAL est le seul mode de four disponible en mode SABBAT.

Comment régler le mode SABBAT

1 Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que MODE SABBAT s'affiche.
2 Sélectionner la durée pendant laquelle on souhaite rester en MODE SABBAT en tournant le bouton PUSH TO CLEAR. Le maximum est de 99 heures par tranches d'une heure affichées dans l'affichage de l'horloge.
3 Sélectionner une température.
4 Pour lancer le mode SABBAT, appuyer sur le bouton PUSH TO CLEAR. L'affichage du mode de four affichera MODE SABBAT sans rétro-éclairage. L'affichage de température indiquera --- ; les températures peuvent être ajustées mais l'affichage ne changera pas.
5 Dans les modèles à double four, il est possible de sélectionner des températures différentes pour le four du haut et le four du bas à l'aide de leurs boutons de température. Pour activer le four du bas, néanmoins, il faut également tourner son bouton de modes de four d'une position dans le sens des aiguilles d'une montre (l'affichage de mode ne changera pas).

Conseil quant à l'utilisation du mode SABBAT

- Le four peut être éteint à n'importe quel moment pendant le mode SABBAT en tournant les boutons de modes et de température du four en position ARRET/OFF mais le four ne reviendra pas au fonctionnement normal tant que la durée programmée ne s'est pas écoulée.
- Il est possible de quitter le MODE SABBAT à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton PUSH TO CLEAR et en le maintenant enfoncé pendant cinq secondes.

Comment changer l'échelle de température

1 Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que UNITE TEMP s'affiche.

2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner C ou F dans l'affichage d'horloge. Sélectionner C convertira les chiffres indiqués dans l'affichage de température en degrés Celsius, tandis que sélectionner F affichera les températures du four en degrés Fahrenheit. Ne pas oublier que les modes GRIL et MAXI GRIL continueront à afficher des pourcentages plutôt que des températures.

3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.

4 Mettre le bouton des modes du four en position ARRET.

Comment changer l'ALARME COURTE

L'ALARME COURTE est désactivée par défaut et le bip sonore, à la fin d'une cuisson en mode automatique et lorsque le minuteur s'arrête, retentira de façon continue jusqu'à ce que l'alarme soit annulée en appuyant sur le bouton PUSH TO CLEAR.

Lorsque l'ALARME COURTE est activée

- À la fin du temps de cuisson en mode automatique et lorsque le minuteur s'arrête, un bip sonore retentira à cinq reprises. Après les cinq bips, l'alarme s'arrêtera et se répétera toutes les cinq minutes jusqu'à ce que l'alarme soit annulée en appuyant sur le bouton PUSH TO CLEAR.
- L'affichage de l'horloge clignotera continuellement jusqu'à ce que l'alarme soit annulée.

Comment activer l'ALARME COURTE

1 Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que ALARME COURTE s'affiche.

2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner OFF ou ON dans l'affichage d'horloge.

3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.

4 Mettre le bouton des modes du four en position ARRET.

Comment passer de l'affichage horaire en 24 heures à l'affichage horaire en 12 heures

1 Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que MODE HORAIR s'affiche.

2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner 24 H ou 12 H dans l'affichage d'horloge.

3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.

4 Mettre le bouton des modes du four en position ARRET.

Comment dissimuler l'heure dans l'affichage d'horloge

1 Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que AFFICH HEURE s'affiche.

2 Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour sélectionner ON ou OFF dans l'affichage d'horloge. Sélectionner ON affichera l'heure et OFF dissimulera l'heure dans l'affichage d'horloge. Toutes les autres fonctions, telles que TIMER, continueront de s'afficher normalement lorsque l'heure est dissimulée.

3 Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.

4 Mettre le bouton des modes du four en position ARRET.

Paramètres de préférence de l'utilisateur

Comment changer la langue

- Le four est préréglé pour utiliser la terminologie CONV (convection) de DCS. Celle-ci est indiquée dans les langues sous LANG DCS. Néanmoins, il est possible d'utiliser une autre terminologie, AERO. Celle-ci est indiquée dans les autres langues sous LANG USA. Pour la sélectionner, se reporter aux instructions sur la manière de changer la langue ci-dessous. Noter qu'une fois que les terminologies sont changées, toutes les références à CONV dans le guide de l'utilisateur doivent être comprises comme étant équivalentes à AERO.

1. Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que LANG DCS s'affiche.
2. Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour basculer entre les langues différentes : LANG DCS pour terminologie CONV, LANG USA pour terminologie AERO, LANG UK ENG pour anglais britannique, LANGUE FRANCE pour français canadien ou LANG ESPANO pour espagnol latino-américain.
3. Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour activer.
4. Mettre le bouton des modes du four en position ARRET.

Comment réinitialiser le four

Ceci réinitialisera les UNITE TEMP (température), ALARME COURTE, MODE HORAIR et AFFICH HEURE à leurs paramètres par défaut. Les paramètres du mode SABBAT et des langues ne sont pas affectés.

1. Entrer en mode SELECT UTILIS et tourner le bouton de modes du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que REINITIALIS s'affiche.
2. Appuyer sur PUSH TO CLEAR pour remettre le four à ses paramètres par défaut.
3. Appuyer sur le bouton **CLOCK** pour quitter le mode SELECT UTILIS.
4. Mettre le bouton des modes du four en position ARRET.

Verrouillage du tableau de commande

Le verrouillage du tableau de commande désactive tous les boutons et commandes, ce qui est pratique lors du nettoyage des surfaces du four ou pour prévenir les coups accidentels et une utilisation non autorisée. Le tableau de commande ne peut être verrouillé que lorsque le mode et la température du four sont tous deux en position ARRET/OFF.

Pour verrouiller le tableau de commande

Appuyer sur le bouton PUSH TO CLEAR et le maintenir enfoncé pendant cinq secondes. Le symbole LOCK s'affichera dans l'affichage d'horloge. Refaire de même pour déverrouiller.

Codes d'anomalies

En cas d'anomalie, le four émet un bip toutes les secondes et un code d'anomalie, la lettre F suivie d'un numéro, s'affiche dans l'affichage d'horloge.

Important !

Ne pas éteindre l'alimentation de secteur du four en cas de code d'anomalie. Les ventilateurs sont essentiels au refroidissement du four.
Par mesure de sécurité, ce four est conçu pour se refroidir automatiquement. Éteindre l'alimentation pendant que le four est chaud risque d'endommager le four et son habillage.

En cas de code d'anomalie :

1. Prendre en note le code d'anomalie.
2. Mettre les boutons des modes et températures du four en position ARRET/OFF.
3. Appuyer sur le bouton PUSH TO CLEAR. Il se peut que le four se soit corrigé lui-même, effaçant ainsi l'anomalie.
4. Appeler le centre de service autorisé DCS en ayant l'information relative au code d'anomalie.

Remarque : s'il est impossible d'effacer immédiatement le code d'anomalie ou de contacter le centre de service autorisé DCS, attendre que les ventilateurs de refroidissement du four s'arrêtent, puis appuyer de nouveau sur le bouton PUSH TO CLEAR. Il est probable que le four aura maintenant effacé l'anomalie. Dans le cas contraire, il est possible de couper l'alimentation du four sur le mur une fois que les ventilateurs se sont arrêtés et que le four s'est complètement refroidi.

Dépannage

Problème	Cause possible	Que faire ?
Le four ne fonctionne pas	La source d'alimentation n'est pas connectée.	Demander à une entreprise d'entretien ou à un électricien de vérifier les connexions d'alimentation, le câblage et les fusibles.
	L'horloge n'est pas réglée parce qu'il y a eu une coupure ou une panne de courant.	Il faut mettre l'horloge à l'heure avant de pouvoir utiliser le four. Le four passera en mode « Set Up » (Configuration) lorsque l'électricité revient après une coupure de courant. Les affichages de modes et de température du four indiqueront ARRET/OFF. Les deux affichages seront éteints et ne répondront pas. Les deux-points (:) de l'affichage d'horloge clignoteront. Se reporter à la section « Réglage de l'horloge ».
	La porte du four est ouverte.	Les éléments sont désactivés par l'interrupteur de porte lorsque la porte est fermée. S'assurer de bien fermer la porte.

Dépannage

Problème	Cause possible	Que faire ?
La porte du four ne s'ouvre pas	La porte du four est verrouillée.	Toujours en fonction AUTO NETTOY. La porte se déverrouillera une fois que le cycle est terminé et que le four se refroidit à une température sûre.
Le lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule a brûlé.	Remplacer l'ampoule. Se reporter à la section « Entretien et nettoyage ».
Le four ne chauffe pas	La porte du four n'est pas correctement fermée ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants du four et les ventilateurs s'éteignent lorsque la porte est ouverte, s'assurer donc de bien fermer la porte du four. Remarque : Les fonctions GRIL ne fonctionneront que lorsque la porte est fermée.
Les aliments cuits au four sont trop dorés sur le dessus ou sur le dessous	Le four n'a pas été préchauffé.	Préchauffer jusqu'à ce que l'anneau lumineux autour du bouton de température passe du rouge au blanc.
	Les plats allant au four sont trop grands ou trop petits pour la recette.	Utiliser des plats allant au four de la bonne taille.
	Les plats/moules ne sont pas espacés de façon uniforme sur les grilles.	Décaler les plats sur les grilles du four de façon à ce qu'il y ait au moins 3 cm (1⅛") entre les plats et les parois du four.
	Les produits cuits au four (par ex. des biscuits) ne sont pas disposés ou espacés de façon uniforme sur les grilles à gâteaux.	Faire tous les gâteaux d'un lot de la même taille et de la même forme, et les espacer uniformément sur la grille à gâteaux.
	Plats allant au four de couleur foncée ou à surface enduite.	Diminuer la température du four de 10 °C (25 °F) et prolonger le temps de cuisson de deux minutes. Utiliser des grilles, moules et plats brillants.
	Position de grille trop haute pour la fonction spécifique.	Essayer une position de grille inférieure.
	Ouverture trop fréquence de la porte du four pendant la cuisson.	Ne pas ouvrir la porte avant que les ¾ du temps de cuisson au moins se soit écoulé.
	La température de cuisson est trop élevée ou trop basse.	Ajuster la température.
Les aliments cuits au four sont pâles et pas suffisamment cuits sur la base.	Les grilles, moules ou plats brillants.	Les grilles, moules et plats brillants réfléchissent la chaleur et peuvent produire des aliments cuits qui sont pâles et pas assez cuits à la base.
Les produits cuits au four (par ex des biscuits) sont trop dorés sur la base.	Plats allant au four de couleur foncée ou à surface enduite.	Utiliser des grilles, moules et plats brillants.

Avant d'appeler le service technique ou pour toute assistance …

Vérifier ce que l'on peut faire soi-même. Se reporter aux instructions d'installation et au guide d'utilisation pour vérifier ce qui suit :

1 Le produit est correctement installé.
2 L'utilisateur en connaît son fonctionnement normal.
3 Le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou le fusible n'est pas grillé.
4 Il y a une panne de courant dans la région.

Si, après vérification de tous ces points, une assistance est toujours requise, prendre contact avec le centre de service agréé DCS local ou le représentant du Service à la clientèle DCS pour tout service sous garantie. Notre numéro de téléphone est le (888) 281-5698. Avant d'appeler, avoir les informations suivantes à portée de la main :

- Numéro de modèle (se trouve sous le tableau de commande sur le côté gauche du cadre du four, consulter les Instructions d'installation)
- Numéro de série (se trouve sous le tableau de commande sur le côté gauche du cadre du four, consulter les Instructions d'installation)
- Date d'installation
- Une brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème ne peut être résolu à votre entière satisfaction, veuillez nous envoyer un courriel à support@dcsappliances.com ou un courrier postal à :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
USA

www.dcsappliances.com

GARANTIE LIMITÉE

Lors de l'achat d'un four mural encastré neuf DCS pour usage personnel ou non commercial, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie limitée d'un an couvrant les pièces et la main d'oeuvre pour l'intégralité du produit, et d'une garantie limitée de dix ans (pièces seulement), sur la cavité de four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine, valide dans les 48 états continentaux des États-Unis, ainsi que Hawaï, Washington D.C. et le Canada. La garantie limitée est la même en Alaska sauf que vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Les produits destinés à une utilisation au Canada doivent être achetés auprès d'un distributeur canadien afin de respecter la réglementation en vigueur.

FISHER & PAYKEL S'ENGAGE À :

entreprendre à ses frais (pièces et main-d'oeuvre) toutes réparations du produit (sur lequel figure le numéro de série) jugé défectueux. En Alaska, vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Si le produit est installé dans un véhicule ou bateau à moteur, ou une installation mobile similaire, vous devez l'acheminer à vos frais jusqu'au centre de service ou payer les frais de déplacement du technicien jusqu'à l'emplacement où se trouve le produit.
Si nous sommes dans l'incapacité de réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous pourrons, à notre choix, remplacer la pièce ou le produit, ou vous rembourser entièrement le prix d'achat du produit (à l'exclusion des frais d'installation ou autres frais.) Cette garantie s'applique à l'acheteur initial et à tous les propriétaires successifs du produit dans la mesure où il s'agit d'un produit acheté pour une utilisation à domicile normale. Tout service couvert par cette garantie limitée sera assuré par Fisher & Paykel Appliances Inc. ou son agent de service agréé durant les heures d'ouverture normales.

QUELLE EST DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant l'intégralité du produit expire UN AN à partir de la table d'achat du produit par le premier acheteur. Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant la cavité de four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine expire DIX ANS à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur.
Notre responsabilité en vertu de toute garantie implicite, y compris la garantie implicite de qualité marchande (la garantie tacite selon laque le produit est approprié pour un usage normal) expire également UN AN (ou une période plus longue si requis par la loi) à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Certaines juridictions ne permettent pas la limitation de la garantie implicite, il est donc possible que la limitation cidessus sur les garanties implicites ne s'applique pas à vous.

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

A. Les appels de service n'ayant aucun rapport avec un défaut éventuel du produit. Le coût de l'appel de service sera facturé s'il se trouve que le problème n'est pas dû à un défaut du produit. Par exemple :
   1. Corriger une mauvaise installation du produit.
   2. Montrer comment utiliser le produit
   3. Remplacer des fusibles du domicile, réarmer les disjoncteurs, réparer les fils électriques ou la plomberie du domicile, ou remplacer des ampoules.
   4. Corriger des anomalies causées par l'utilisateur.
   5. Changer la configuration du produit.
   6. Modifications non autorisées du produit.
   7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de drain ou de ventilateur, les bruits de régénération (vibrations, sifflements) ou les signaux d'avertissement à l'intention de l'utilisateur.
   8. Corriger des dommages causés par des animaux nuisibles, par exemple des rats, des coquerelles, etc.

B. Défauts causés par des facteurs autres que :
   1. Utilisation domestique normale ou
   2. Utilisation conformément aux indications du guide de l'utilisateur.
C. Défauts du produit pour cause d'accident, négligence, mauvaise utilisation, incendie, inondation ou calamité naturelle.
D. Les coûts des réparations effectuées par des techniciens non autorisés ou le coût de correction de ces réparations non autorisées.
E. Les frais de voyage et les frais connexes encourus lorsque le produit est installé dans un lieu à accès illimité ou restreint (déplacement par avion ou par bateau, régions géographiques isolées, etc.).
F. Entretien normal recommandé par le guide l'utilisateur.
G. Dommages causés aux armoires ou au plancher par un agent de service.

Contactez votre distributeur ou votre installateur en cas de problème d'installation. Il vous incombe d'assurer une installation électrique, une ventilation et toute autre connexion appropriées.

Nous ne sommes pas responsables des dommages indirects ou accessoires (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés parce que le produit était défectueux ou tout autre coût que vous auriez encouru parce que le produit était défectueux). Certaines juridictions interdisent l'exclusion ou la restriction de la responsabilité des dommages indirects ou accessoires; l'exclusion ou la restriction indiquée cidessus peut donc ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

POUR OBTENIR DES RÉPARATIONS

Veuillez consulter le guide de l'utilisateur. Si vous avez des questions concernant l'utilisation du produit, que vous cherchez le nom de l'agent de service DCS agréé local ou que pensez que le produit est défectueux et désirez le faire réparer dans le cadre de cette garantie limitée, veuillez contacter votre distributeur ou nous appeler au numéro suivant :

(NUMÉRO SANS FRAIS) 1-888-281-5698
ou contactez-nous par l'intermédiaire de notre site Web : www.dcsappliances.com

Vous devrez peut-être présenter une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant de pouvoir bénéficier d'une réparation dans le cadre de cette garantie limitée.

UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie s'applique à des appareils électroménagers utilisés à domicile; elle ne couvre pas les cas d'utilisation commerciale.

AUCUNE AUTRE GARANTIE

Cette garantie limitée constitue l'accord entier et exclusif entre vous et Fisher & Paykel Appliances Inc. en ce qui concerne tout défaut du produit. Aucun de nos employés (ou agents de service agréés) n'est autorisé à apporter des ajouts ou des modifications à cette garantie limitée.



Garantie limitée

GARANT : FISHER & PAYKEL APPLIANCES INC.
Si vous avez besoin d’aide au sujet de cette garantie illimitée, veuillez nous appeler au numéro ci-dessus ou nous écrire à l’adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc. Attention : DCS Customer Care
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
États-Unis

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d’autres droits qui varient d’une juridiction à l’autre.

Fisher & Paykel Appliances Inc. est un fabricant de pointe d’appareils de cuisson et d’appareils spécialisés, sous les marques Fisher & Paykel et DCS.


US CA
(ES)

Contenido

¡Importante!

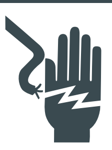
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Es posible que el modelo mostrado en esta guía del usuario no esté disponible en todos los mercados y esté sujeto a cambios en cualquier momento.
Para obtener detalles actuales sobre el modelo y la disponibilidad de especificaciones en su país, visite nuestro sitio Web en www.dcsappliances.com o comuníquese con su Representante de Cuidado del Cliente local de DCS.

Operación

Su horno ha sido cuidadosamente diseñado para que funcione de manera segura durante los procedimientos normales de cocción. Por favor recuerde las directrices siguientes cuando usa el horno:

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de descargas eléctricas

Apague el horno en la pared antes de cambiar fusibles o la lámpara del horno.

No hacerlo podría resultar en muerte o descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de superficie caliente.

Es posible que piezas accesibles se calienten mientras esté en uso.

Para evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga alejados a los niños.

Use mitones u otra protección al manejar superficies calientes como estantes o platos.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno.

Permita que escape el aire caliente o el vapor antes de sacar o poner comida.

No toque los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno. Es posible que los elementos calefactores estén calientes aún cuando tengan un color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que ropa ni otros materiales inflamables hagan contacto con los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Es posible que otras superficies del artefacto se calienten lo suficiente para pausar quemaduras, entre estas superficies se encuentran la ventilación del horno, la superficie cerca de la ventilación, y la puerta y la ventana del horno.

No hacerlo podría resultar en quemaduras y escaldaduras.

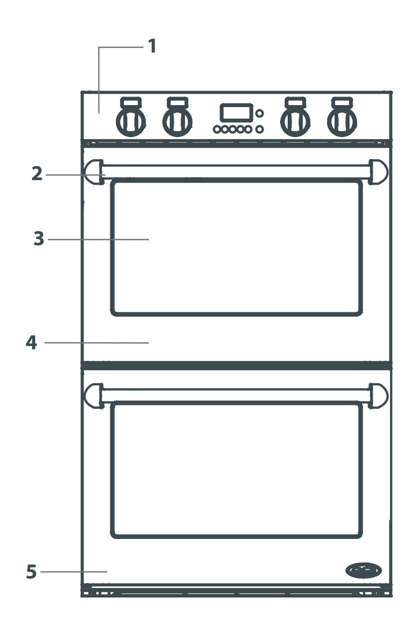
Medidas de seguridad importantes

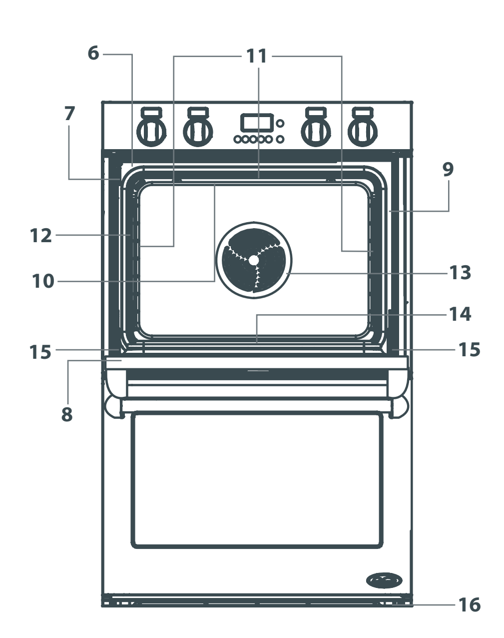
- *Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones a personas, o daños al usar el horno, siga las importantes precauciones de seguridad listadas a continuación:*
- *Lea todas las instrucciones antes de usar el horno. Use el horno solo para la finalidad deseada como se describe en estas instrucciones.*
- *Instalación correcta: Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su artefacto.*
- *Interruptor de aislamiento: asegúrese de que el horno esté conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione la desconexión completa de la fuente de alimentación.*
- *Nunca use su artefacto para calentar o calefaccionar el cuarto. Se podría quemar o lesionar personas o iniciar un incendio.*
- *Los artefactos domésticos no son para que los niños jueguen con ellos.*
- *No deje niños solos. No se debe dejar niños solos o sin atención en un área donde se usa el artefacto. No se debe permitir que se sienten ni paren en ninguna parte del artefacto. Los niños o las personas con discapacidades que limiten su capacidad de usar el artefacto deben tener a una persona responsable para que les enseña a usarlo. El instructor debe estar satisfecho de que ellos pueden usar el artefacto sin peligro para ellos mismos o el medio ambiente.*
- *No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno.*
- *Use la ropa adecuada. No use prendas sueltas o que cuelgan al usar el artefacto. Se podrían incendiar o derretir si tocan un elemento o una superficie caliente y usted se podría quemar.*
- *Servicio prestado por el usuario: No trate de reparar ni cambiar ninguna pieza de este artefacto a menos que se lo recomiende específicamente en este manual. Se debe remitir a un técnico calificado todas las demás tareas de servicio.*
- *Almacenamiento en o arriba del artefacto: No se debe almacenar materiales inflamables en el horno ni cerca de su superficie.*
- *No use agua para combatir incendios de grasa. Sofoque el fuego o las llamas o use un extinguidor de polvo químico seco o de tipo de espuma.*
- *Use sólo mitones o tomaollas secos. El uso de tomaollas o mitones húmedos o mojados en superficies calientes podrían resultar en quemaduras debido al vapor. No permita que los tomaollas toquen áreas calientes o elementos de calefacción. No use una toalla ni un paño abultado como tomaollas. Se podría incendiar.*
- *No caliente recipientes de alimentos sin abrir. Podrían acumular presión que podría hacer que reviente el recipiente y resultar en lesiones.*
- *Manejo seguro de los alimentos: Deje la comida la menor cantidad de tiempo posible en el horno antes y después de cocinar. Esto es para evitar la contaminación causada por organismos que pueden causar el envenenamiento de la comida. Tenga mucho cuidado durante tiempo caliente.*
- *Mantenga siempre la ventilación libre de obstrucciones.*
- *Precaución. Es posible que sople aire caliente de la ventilación en la base del horno como parte del sistema de enfriamiento del horno.*
- *No coloque lámina de aluminio, platos, fuentes, agua ni hielo en el piso del horno mientras cocina pues esto dañará de manera irreversible el esmalte de porcelana.*

- *Instalación de las rejillas del horno (estantes). Coloque siempre las rejillas (estantes) en el lugar deseado mientras el horno está frío (antes de precalentar). Si se debe sacar una rejilla (estante) mientras el horno está caliente, no deje los mitones para horno ni el tomaollas en contacto con los elementos de calefacción del horno ni con la base del horno.*
- *No limpie el sello de la puerta ni el de la cavidad (juntas), ni use productos para la limpieza de hornos en los sellos. Son esenciales para un buen sellado, lo que asegura que el horno funcione eficientemente. Se debe tener cuidado para no rasparlos, dañarlos ni moverlos.*
- *No use limpiadores para horno, agentes limpiadores fuertes o abrasivos, ceras ni lustres. No se debe usar ningún limpiador para hornos, forro para hornos ni revestimiento protector de ningún tipo en o cerca de cualquier parte del horno. No use limpiadores fuertes o abrasivos, estropajos ni espátulas afiladas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno pues rayan la superficie, lo que podría resultar en la rotura del vidrio.*
- *Limpie sólo con los elementos listados en este manual.*
- *No use un limpiador de vapor para limpiar ninguna parte del horno.*
- *Antes de comenzar un ciclo de limpieza automática, quite los estantes o rejillas, rejillas laterales o soportes de estantes, bandeja de parrilla y todos los demás artículos o utensilios para cocinar y limpie derrames grandes de comida o depósitos de grasa.*
- *Durante un ciclo de limpieza automática, el horno alcanza mayores temperaturas que cuando cocina. Bajo estas condiciones, es posible que las superficies se calientes más de lo normal y se deben mantener alejados a los niños.*
- *No almacene cosas que los niños puedan querer arriba del horno. Se podrían lesionar los niños si tratan de trepar en el horno para sacar algo.*
- *No instale ni use el artefacto si está dañado o si no funciona correctamente. Si recibió un producto dañado, comuníquese inmediatamente con el distribuidor o instalador.*
- *Use sólo utensilios para el horno aprobados para ser usados en el horno. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios para el horno.*
- *Nunca cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materials tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.*
- *La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley Ejecutiva para la seguridad del agua potable y los tóxicos del estado de California) exige que los comercios avisen a los clientes sobre la exposición potencial a sustancias que el Estado de California sabe que causan cáncer o daño a la reproducción. Se emiten pequeñas cantidades de sustancias químicas provenientes del aislamiento y de la descomposición de alimentos durante el ciclo de limpieza automática del horno. Una exposición importante a estas sustancias puede causar cáncer y daño al sistema reproductivo. Ventilar con una campana o con una ventana abierta y limpiar el exceso de derrames de alimentos antes de la limpieza automática reduce la exposición.*

Sobre su horno nuevo

Gracias por comprar un horno multifuncional empotrado DCS by Fisher & Paykel. Ahora que está instalado y listo para usar, usted querrá saber todo lo referido al mismo para asegurarse de que obtenga excelentes resultados directamente desde el comienzo. Esta guía le presenta todas sus características y también le proporciona un conjunto de directrices para cocinar. Nosotros recomendamos que lea toda la guía antes de usar su horno nuevo, por su seguridad y para tener éxito al cocinar.





1 Tablero de control
2 Manija de la puerta
3 Ventana del horno
4 Horno superior
5 Horno inferior (sólo modelos dobles)
6 Modelo y número de serie
7 Cierre para la limpieza automática
8 Sello de la puerta (junta)
9 Sello de la cavidad (junta)
10 Elementos de asar
11 Luces del horno
12 Receptáculo de la sonda para carne
13 Ventilador de convección y elemento oculto
14 Elemento oculto inferior
15 Bisagra de puerta
16 Ventilación del horno

Uso del horno - antes de comenzar

Puesta en hora del reloj

Cuando conecta su horno a una fuente de alimentación por primera vez, sonará un tono y se iluminará el reloj. El reloj va a indicar '12:00' y destellarán los dos puntos (:). A continuación, ponga en hora el reloj.

¡Importante!

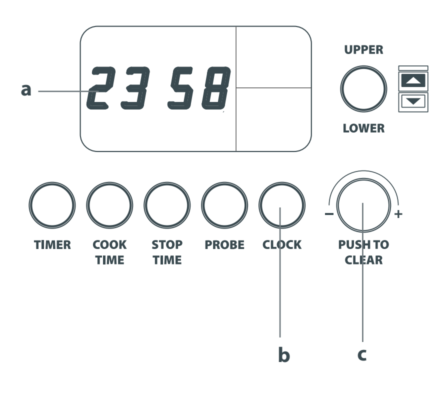
Tiene que poner en hora el reloj antes de usar el horno.

Para poner en hora el reloj

1 Mientras destellan los dos puntos (:), haga girar el PUSH TO CLEAR botón hasta que se vea la hora correcta.

2 Presione el botón CLOCK (RELOJ) para fijar la hora, o espere ocho segundos y se fijará automáticamente.

Consulte "Ajuste de las preferencias del usuario" para obtener instrucciones sobre cómo cambiar entre la pantalla de 12 horas y la de 24 horas.



a Pantalla del reloj

b Botón CLOCK (RELOJ)

- le permite poner en hora el reloj

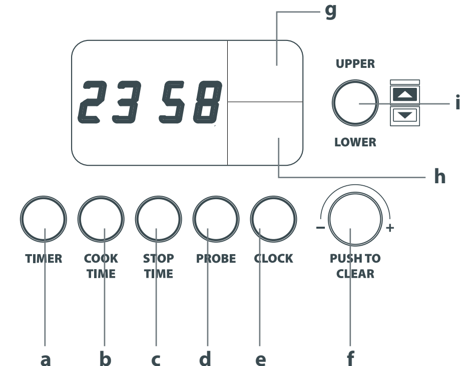
c PUSH TO CLEAR

- gire este botón para ajustar el reloj, el temporizador, la temperatura de la sonda, el tiempo de cocción, la hora de apagado

- presione este botón para borrar la pantalla

Uso de los controles del horno

En hornos dobles, las perillas de la izquierda son para el horno superior y las perillas de la derecha son para el horno inferior. Presionar el botón selector de la cavidad le permite conmutar automáticamente entre las cavidades del horno, por ejemplo si esta ajustando programas automáticos.



- **a** Botón **TIMER** (TEMPORIZADOR)
- **b** Botón **COOK TIME** (TIEMPO DE COCCIÓN)
- **c** Botón **STOP TIME** (HORA DE APAGADO)
- **d** Botón **PROBE** (SONDA)
- **e** Botón **CLOCK** (RELOJ)
- **f** **PUSH TO CLEAR** Botón (gire/presione)
- **g** Pantalla de la cavidad del horno superior
- **h** Pantalla de la cavidad del horno inferior
- **i** Botón selector de la cavidad del horno, presione este botón para conmutar entre los ajustes de la cavidad superior e inferior del horno.

g, **h**, e **i** sólo están en los modelos dobles

Temporizador

Usted puede usar el temporizador en cualquier momento aún cuando no esté usando el horno.

Para configurar el temporizador

1. Oprima el botón **TIMER**. En la pantalla del reloj destellarán el símbolo **TIMER** y los dos puntos.
2. Gire el botón **PUSH TO CLEAR** hasta que tenga el tiempo que necesita. Presione el botón **TIMER** o espere ocho segundos hasta que se adopte el ajuste y el temporizador comience a descontar.
3. Para cancelar el temporizador presione el botón **TIMER** y luego el botón **PUSH TO CLEAR**.
4. Cuando termina el tiempo establecido, destellará el símbolo **TIMER** y 0:00 y el horno emitirá un zumbido. Oprima el botón **TIMER** o **PUSH TO CLEAR** para interrumpir el zumbido y despejar el temporizador.

El temporizador no apaga el horno.

Modos del Horno

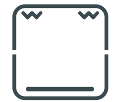
HORNEADO



AEROPURO: ventilador mas el elemento del ventilador
Un elemento de calefacción oculto que rodea el ventilador en la parte posterior del horno calienta el aire, que se sopla entonces adentro de la cavidad. La temperatura consistente asegura que lo que se hornea haya levado y tenga un color uniforme. Las galletas estarán crocantes por fuera y masticables en el medio, la carne de res y las aves deliciosamente doradas y crocantes mientras que por dentro estarán jugosas y tiernas. Los guisados se cocinan a la perfección y se los puede volver a calentar de manera rápida y eficiente (quite la tapa de los guisados). AEROPURO es el modo a seleccionar para cocinar en múltiples rejillas y para cocinar comidas completas al horno. AEROPURO es excelente para hacer pastel de ángel.



AEROHORNEADO: ventilador mas los elementos superior e inferior
El ventilador del horno hace circular el aire caliente desde los elementos superior externo e inferior ocultos y lo distribuye alrededor de la cavidad del horno.
Los alimentos cocinados con el modo AEROHORNEADO tienden a dorarse más rápidamente que los alimentos cocinados con el modo HORNEADO tradicional. Use AEROHORNEADO a baja temperatura –125 °F (50°C) – para secar fruta, verduras y hierbas. Al cocinar guisados, quíteles la tapa.



HORNEADO: elementos superior e inferior
El calor viene de los elementos ocultos superior exterior e inferior. HORNEADO es el modo tradicional para hornear, ideal para pasteles. Si está horneando en dos rejillas, disponga los platillos de manera que ningún elemento esté directamente sobre el otro. HORNEADO es ideal para comidas que requieren cocción al horno durante largo tiempo o a bajas temperaturas, como merengues y ricos pasteles de fruta.



AEROREPOSTER: ventilador mas el elemento inferior
El ventilador hace circular el aire desde el elemento oculto inferior a través del horno. Excelente para alimentos dulces y sabrosas masas, para panes húmedos y brownies y galletas que usted quiera que sea extra suaves.



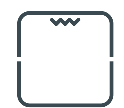
REPOSTER: elemento inferior
El calor proviene sólo del elemento inferior. Este es el modo de cocción tradicional, adecuado para recetas que se desarrollaron en hornos más antiguos. Para obtener mejores resultados, hornee en sólo una rejilla por vez. Es perfecto para alimentos que exigen delicado horneado y que tienen una base de masa, como las tartas de crema, pasteles, quiches y torta de queso o algo que no exija calor directo y dorado en la parte superior.

ROSTIZADO

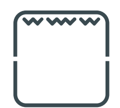


ASAR
Este es un programa de dos pasos. No hace falta precalentar el horno. Una etapa inicial abrasadora de 20 minutos dora y hace crocante el asado y carameliza los jugos en la parte exterior de la carne, luego las temperaturas bajan al nivel que haya predeterminado para el resto del período de cocción, lo que produce un asado jugoso y tierno, lleno de sabor. Este modo también es muy bueno para cocinar verduras. Después del abrasado inicial se produce poco dorado.

ASADO A LA PARRILLA



GRILL: elemento superior interior
GRILL entrega calor intenso desde la región interior del elemento superior. Es muy bueno cuando necesita asar rápidamente a la parrilla una o dos porciones de sus favoritos usuales como una pechuga de pollo o un bistec.



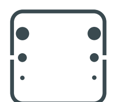
MAXI GRILL: elemento superior interior y exterior
MAXI GRILL entrega calor intenso de todo el elemento superior. Es el modo más adecuado para "terminar" muchas comidas, por ejemplo para dorar la parte superior de papas gratinadas y huevos revueltos al horno (frittata). Use MAXI GRILL para tostar pan o para asar a la parrilla su pollo, pescado y bistec favorito.



AEROGRILL: ventilador mas los elementos superiores interior y exterior
AEROGRILL produce comida con un acabado que es similar al de un rosticero. Se cocina hermosamente carne de res, ave y verduras; la comida está crocante y dorada del lado de afuera mientras que el interior queda húmedo y tierno. Trate de usar este modo para todo un pollo o un lomo de res.



CALENTAR
CALENTAR es una temperatura constante baja de 165° F (75° C). Use para mantener caliente la comida cocinada y para servir platillos. Para volver a calentar comida fría use AEROPURO y cambie a CALENTAR sólo cuando la comida esté bien caliente, pues este modo no elevará la temperatura de la comida fría lo suficiente para matar las bacterias nocivas.



AUTOLIMPIEZA
Este horno tiene un ciclo de limpieza automático pirolítico que se encarga de la suciedad relacionada tradicionalmente con la limpieza del horno. Durante la limpieza automática, el horno alcanza temperaturas muy altas. Esto quema y descompone la suciedad y los depósitos de grasa. Un eliminador de humo y un sistema activo de ventilación eliminan el olor. Para ver instrucciones sobre cómo usar AUTOLIMPIEZA consulte la sección de "Cuidado y limpieza".

Ventilador de enfriamiento

Se encenderá automáticamente un ventilador de enfriamiento y soplará el aire hacia fuera por abajo de la puerta del horno durante el uso de la mayoría de los modos del horno. Es posible que siga funcionando después de que se haya apagado el horno para mantener la puerta y el panel de control fríos.

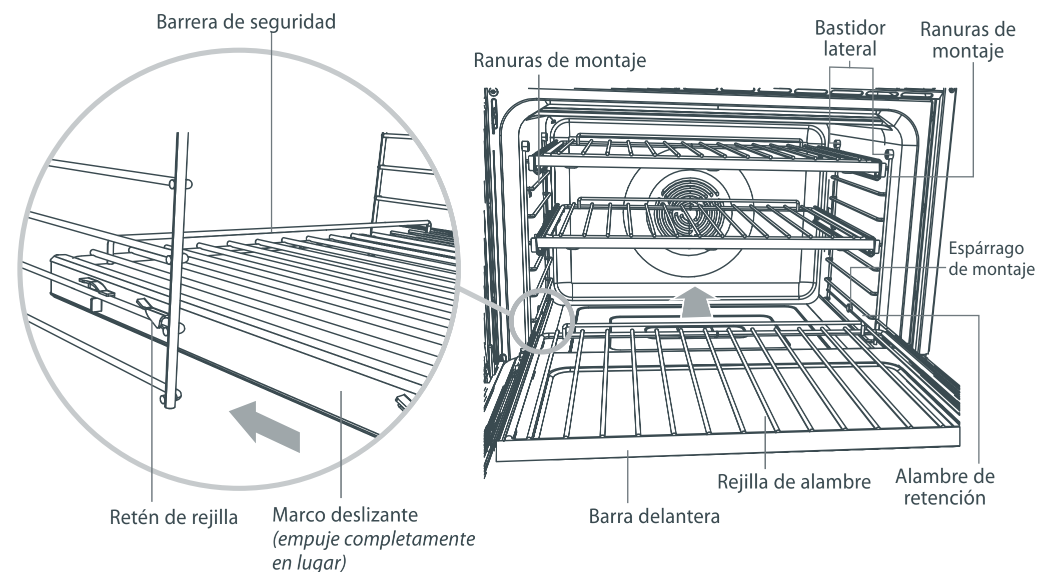
Instalación de las rejillas

8
7
6
5
4
3
2
1

Colocar las dos rejillas deslizantes telescópicas en los bastidores laterales proporciona ocho posiciones de cocción de las que puede escoger. Consulte “Directrices para la cocción” para ver las posiciones sugeridas para las rejillas.

Para instalar las rejillas

- Coloque las rejillas en su sitio siempre ANTES de calentar el horno.
- Para quitar una rejilla deslizante, tómela por sus dos esquinas delanteras (asegurándose de que está tomando la rejilla de alambre y el marco deslizante al mismo tiempo), incline hacia arriba y tire hacia afuera para sacarla del horno.
- Para colocar una rejilla deslizante correctamente en el horno, colóquela de manera que la parte delantera de la barra esté enfrentándole, como se muestra.
- Compruebe que el marco deslizante no esté extendido.
- Compruebe el riel protector (como se muestra) para asegurarse de que la rejilla tenga el lado correcto hacia arriba.
- Coloque la rejilla de manera que esté nivelada y que los retenes posteriores de la rejilla del marco deslizante descansen sobre los bastidores laterales (como se muestra).
- Luego, coloque una rejilla deslizante totalmente contra la parte posterior del horno, hasta que los retenes delanteros caigan en su sitio.
- Nota: generalmente, las posiciones de las rejillas en la parte superior del horno son adecuadas para asar a la parrilla. Las que estén en la región central o inferior del horno son adecuadas para hornear, rostizar o cocinar guisados.
- Para su seguridad, las rejillas de alambre y los marcos telescópicos deslizantes se construyen como una sola unidad y no se pueden separar. Esto quiere decir que cuando se instalan correctamente en el bastidor lateral, las correderas evitarán que se inclinen las rejillas cuando las tire hacia usted.
- Para evitar que los retenes se levanten y separen de los bastidores laterales, tenga cuidado y deslice las rejillas horizontalmente hacia adelante.



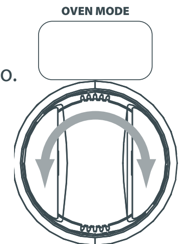
Selección de los utensilios correctos para el horno

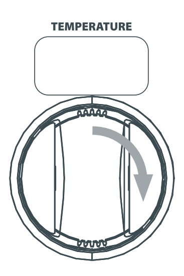
El tamaño, la forma y el material de los utensilios afectarán el tiempo de horneado.

Rejilla de alambre
Rejilla de chapa
Charola

- El sistema de tres piezas para asar a la parrilla/hornear proporcionado con su horno (que consiste en la charola, rejilla de chapa y rejilla de alambre) fue diseñado para reducir las salpicaduras y el humo, y por lo tanto es ideal para asar a la parrilla y rostizar. Nosotros sugerimos que coloque la carne sobre la rejilla para asar a la parrilla/hornear (en la parte superior de la charola y la rejilla de chapa) para permitir que el aire caliente circule alrededor de la misma. Esto permite un dorado más uniforme y un resultado similar al del rosticero.
- En ocasiones, es posible que quiera usar sólo dos piezas del sistema. Por ejemplo si está haciendo un pavo grande al horno, use sólo la charola y la rejilla de chapa para tener mayor estabilidad.
- Los utensilios de metal para horno resultan en tiempos de horneado más breves. Las charolas de asar de color oscuro o que tienen un acabado sin brillo absorben calor o doran los alimentos, especialmente en la base, más rápido que las charolas brillantes.
- Es posible que un acabado brillante sea mejor para ciertos pasteles o galletas, pues refleja algo del calor y tiene una superficie de cocción menos intensa.
- Si está usando charolas oscuras, será necesario reducir la temperatura del horno en 25°F (10°C). También es posible que sea necesario extender el tiempo de horneado en un par de minutos.
- Las charolas aisladas para galletas o para hornear posiblemente aumenten el tiempo de horneado.
- Use utensilios de vidrio o cerámica para horno para los alimentos que no requieran una costra dorada (por ejemplo suflé o lasagna).

Selección del modo y la temperatura





- Para seleccionar un modo, gire la perilla de modo del horno.
- Para seleccionar una temperatura, gire la perilla de temperatura en sentido horario.
- En hornos dobles, las perillas de la izquierda son para el horno superior y las perillas de la derecha son para el horno inferior.
- Consulte la sección "Directrices para cocinar" para ver los modos y las temperaturas sugeridos.

Precalentamiento del horno

- Precaliente el horno al usar los siguientes modos para hornear: AEROPURO, AEROHORNEADO, HORNEADO, AEROREPOSTER y REPOSTER. Estos modos están equipados con un precalentamiento rápido: el horno se calentará a 350°F (175°C) en aproximadamente 10 minutos y a 425°F (225°C) en aproximadamente 15 minutos.
- Mientras su horno está precalentando, se muestra la temperatura seleccionada alternadamente con la temperatura actual del horno. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura seleccionada, se escuchará un zumbido y la pantalla cambiará de naranja a blanco.
- Si quiere aumentar la temperatura del horno mientras cocina, siga estos pasos para reactivar el precalentamiento rápido:

1. Apague (OFF) las perillas de modo y de temperatura del horno.
2. Espere que se apaguen las luces de la pantalla.
3. Seleccione entonces ajustes nuevos.

Uso de los modos del horno

Horneado







- Para obtener mejores resultados al hornear, precaliente siempre el horno a la temperatura recomendada en la receta.
- Asegúrese de que las charolas no se toquen entre ellas o con los lados del horno alternándolas a través de las rejillas.
- Si usa el modo HORNEADO y va a hornear en más de una rejilla (por ejemplo capas de pasteles), alterne las charolas de los pasteles de manera que no quede una directamente arriba de la otra.
- AEROPURO es bueno para cocinar en múltiples rejillas pues la temperatura adentro de la cavidad es uniforme.
- No abra la puerta del horno hasta que transcurra por lo menos ¾ parte del tiempo de cocción sugerido.
- Al hornear el doble de la receta, especialmente galletas, es posible que deba aumentar el tiempo de cocción en un par de minutos.
- Los modos con circulación de aire de convección (AERO) calientan y doran comidas más rápidamente que usando modos sin convección.
- Al convertir recetas de HORNEADO a AEROHORNEADO, la temperatura del horno normalmente se puede bajar en 25°F (10°C); el tiempo en el horno seguirá siendo el mismo. Para algunas recetas, es posible que sea mejor reducir el tiempo de horneado en varios minutos y dejar sin cambiar la temperatura del horno. Para recetas con tiempos de horneado más largos (por ejemplo, más de una hora), se pueden lograr mejores resultados reduciendo ambos ligeramente.
- No se transfieren los sabores y olores de los alimentos entre distintas comidas usando los modos de convección. Como regla general AEROPURO es excelente para pavos, para hornear comidas en múltiples rejillas; AEROHORNEADO dora los platillos bien y es ideal para platillos que se cocinan en menos de una hora; HORNEADO es el modo que generalmente se escoge para comidas delicadas y las que deben permanecer en el horno durante más que una hora.

¡Importante!

No coloque lámina de aluminio, utensilios con cualidades reflectoras ni ningún objeto en el piso del horno pues causará la acumulación de calor que dañará irreversiblemente el esmalte de porcelana.

Rostizado



El uso del modo ASAR le dará un asado tierno y jugoso que está lleno de sabor.

- Coloque la carne en el sistema de asar a la parrilla/hornear en una rejilla de manera que la parte superior del asado esté en el centro del horno o más abajo.
- Se debiera cocinar los cortes tiernos rápidamente a alta temperatura, mientras que los cortes más duros exigen una temperatura inferior durante un tiempo más largo.
- Use la sonda para carne para tener resultados perfectos, elimina tener que adivinar cuándo el asado está listo. Lea las instrucciones bajo “Uso de la sonda”.
- Los trozos de carne más gruesos demorarán más en cocinarse que los pedazos delgados del mismo peso.
- Los asados sin hueso arrollados o rellenos demoran más tiempo en cocinarse que los asados que contienen hueso.
- Siempre se debe cocinar bien las aves hasta que el jugo escurra transparente a una temperatura interna de 170°F (75°C).
- El rostizado usa calor seco. No agregue agua a su asado pues esto causa el efecto de cocción por vapor.
- Las verduras salen excelentes si se cocinan en ASAR. También puede colocarlas alrededor de la carne en el sistema de asar a la parrilla/hornear. Haga esto al rato de empezar a cocinar un trozo grande de carne que demore más de dos horas en cocinarse, de manera que no cocine demasiado las verduras. Observe que se dorará y cocinará los verduras más lentamente si se omite la etapa inicial de abrasado.
- En el modo ASAR, el abrasado inicial es demasiado caliente para las bolsas para horno. Su usará bolsas para horno, use AEROPURO, AEROHORNEADO u HORNEADO o use las bolsas y siga las instrucciones del fabricante.

Asado a la parrilla





El uso de los modos GRILL, MAXI GRILL y AEROGRILL le da una alternativa más sana a la fritura. También es una excelente manera de cocinar verduras. AEROGRILL es especialmente adecuado para comidas que normalmente freiría en un sartén, cocinaría en una parrilla o rosticero. Siempre debe asar a la parrilla con la puerta completamente cerrada. Observe que los niveles de potencia están expresados como porcentajes desde LO (50% de potencia) a HI (100 por ciento de la potencia) en los modos GRILL y MAXI GRILL. La mayoría de los asados a la parrilla se cocinan en HI, pero es posible que quiera reducir la temperatura de acuerdo a sus necesidades. Nosotros recomendamos que coloque la comida en el sistema de asar a la parrilla/hornear de tres piezas. En los modos GRILL y MAXI GRILL, se puede lograr los mejores resultados precalentando el sistema de asar a la parrilla/hornear durante cinco minutos antes de que comience a cocinar.

- Si usa utensilios de vidrio o cerámica, asegúrese de que puedan resistir la alta temperatura del sistema de asar a la parrilla.
- Para evitar que se adhiera la comida, rocíe la rejilla con una capa ligera de rocío de aceite para cocinar que no permita que se peguen las comidas.
- Para evitar que se perfore la carne y permitir que escapen los jugos, use pinzas o una espátula cuando da vuelta la carne una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Sugerencias para deshidratar fruta

- Para obtener fruta seca de alta calidad, seleccione solamente fruta sin imperfecciones y madura.
- Lave completamente la fruta y palmee para secar. Pele si se desea. La fruta que no se pela demorará más tiempo en secar. Quite los carozos, tallos o semillas si es necesario. Coloque la fruta en una charola para horno sobre una rejilla del horno.
- Nosotros recomendamos usar AEROPURO o AEROHORNEADO a 125°F (50°C).

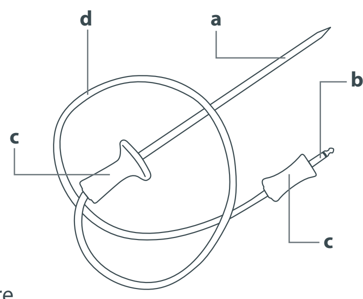
Sugerencias para fermentar pan

- Su horno proporciona un ambiente ideal sellado para fermentar pan.
- Precaliente el horno en HORNEADO a 100°F (30°C). Cuando esté listo para hacer fermentar la masa, apague (OFF) la temperatura dejando la perilla de modo del horno en HORNEADO y coloque la masa en un tazón cubierto sobre una rejilla del horno caliente. Será la temperatura perfecta para fermentar la masa. El horno está tan bien aislado que permanecerá caliente durante varias horas.

Nota: algunas recetas recomiendan que se ponga agua o hielo en el horno junto con la masa al hornear. La humedad adicional mejora la costra del pan. Usted debe colocar el agua o el hielo en un plato resistente al calor sobre una rejilla del horno en las posiciones 1 ó 2. No lo ponga directamente en el piso del horno. Poner agua, hielo o cualquier plato o charola directamente en el piso del horno dañará de manera irreversible el esmalte de porcelana.

Uso de la sonda para carne

Use la sonda para carne cuando quiera juzgar con precisión cuándo está perfectamente cocinada la carne. Usted puede usar la sonda en los modos AEROPURO, AEROHORNEADO, ASAR, AEROGRILL y HORNEADO.



a Sonda de metal
b Clavija
c Aisdero
d Cable

1 Seleccione el modo y la temperatura del horno. Si corresponde, precaliente el horno. Recuerde ASAR y AEROGRILL no exigen precalentamiento.
2 Inserte la sonda de metal horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne totalmente descongelada. Cuando más gruesa es la carne, más tiempo va a demorar en cocinarse, por lo tanto es importante que la sonda esté midiendo la temperatura de la carne en su punto de mayor espesor. Asegúrese de que la sonda no toque un hueso (retire la sonda ½ pulg. del hueso), grasa o cartílago pues estos se calentarán mucho mas rápido que la carne sin grasa.
3 Coloque la carne sobre el sistema de asar a la parrilla/hornear.
4 Cuando se haya precalentado el horno (si es necesario) a la temperatura predeterminada, coloque en el mismo el sistema de asar a la parrilla/hornear e inserte el extremo de enchufar de la sonda para carne en el receptáculo para la sonda, usando un mitón para horno si el horno está caliente. El receptáculo de la sonda está en el lado izquierdo del horno, inmediatamente debajo de la posición 7. Asegúrese de que la sonda esté completamente presionada en su receptáculo, luego cierre la puerta del horno.
5 Seleccione el horno superior o inferior en los modelos dobles por medio del botón selector de cavidades.
6 Presione el botón **PROBE** en el tablero de control. En la pantalla se iluminará la temperatura predeterminada de 150°F (65°C) y PROBE. Si quiere seleccionar una temperatura interna distinta de la predeterminada, haga girar el botón **PUSH TO CLEAR** mientras el símbolo **PROBE** está destellando. Para ver las directrices de temperatura, consulte la sección “Directrices para cocinar”.
7 Durante la cocción, la pantalla mostrará la temperatura interna actual de la carne. Para ver la temperatura interna predeterminada, presione **PROBE**.
8 El horno zumbará y se apagará automáticamente cuando la carne llegue a la temperatura interna predeterminada. Las pantallas de la temperatura y del modo del horno permanecerán encendidos y se apagará la luz del horno.
9 Vuelva a poner el horno en el modo manual presionando el botón **PUSH TO CLEAR** Apague (OFF) las perillas del modo del horno y de la temperatura.

Para cancelar la configuración de la sonda antes de que la carne llegue a la temperatura interna predeterminada, presione el botón **PROBE** y luego el botón **PUSH TO CLEAR**.

Sugerencias para usar la sonda para la carne

- Usted puede usar la sonda para la carne con las funciones de cocción automática. Si la carne llega a la temperatura predeterminada antes de que se llegue a la hora de apagado, la sonda apagará el horno.
- La temperatura interna de la carne seguirá subiendo unos 5 a 15°F (2 a 8 °C) después que la haya sacado del horno, por lo tanto tenga esto en cuenta al hacer los cálculos. Cubra con una lámina de aluminio y deje reposar durante 15 a 20 minutos.

¡Importante!

- ***Use sólo la sonda para carne que viene con su horno, adquirido con su concesionario DCS o que haya sido repuesta bajo los términos de la garantía por el Centro de Servicio Autorizado DCS más cercano.***
- ***Sostenga la sonda para el horno por el mango al insertarla y al sacarla de la comida y del receptáculo de la sonda para carne.***
- ***Recuerde sacar la sonda para carne del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática.***
- ***No almacene la sonda en el horno.***
- ***Use sólo la sonda con alimentos totalmente descongelados.***
- ***Lave la sonda para carne en agua jabonosa. NO es a prueba de máquinas lavaloza.***

Cocción automática

La cocción con tiempo automático (encendido demorado) encenderá y apagará el horno a las horas que usted haga configurado.

Para configurar el tiempo de la cocción automática

1 Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2 En hornos dobles, seleccione el horno superior o el inferior. Esto es importante.
3 Seleccione el modo y la temperatura del horno.
4 Decida cuánto tiempo va a demorar la comida en cocinarse, calculando el tiempo para precalentar si es necesario.
5 Presione el botón **COOK TIME** haga girar el botón **PUSH TO CLEAR** para seleccionar este período de tiempo. No es necesario que configure una hora de inicio.
6 Presione el botón **STOP TIME** haga girar el botón **PUSH TO CLEAR** para seleccionar la hora del día que quiere que el horno deje de cocinar.

Nota: es necesario que usted configure esta hora de apagado en ocho segundos, o se adoptará automáticamente los ajustes de cocción. Para cancelar la configuración del tiempo de cocción, gire las perillas de modo y de temperatura del horno a la posición de OFF, como se describe en "Cancelación de la cocción automática".

Cuando la cocción automática está configurada

- Las perillas de modo y temperatura siguen funcionando (como durante la operación normal). Usted puede alterarlas antes o después de cocinar, y puede apagar manualmente el horno antes de que termine el tiempo configurado en el reloj.
- Antes de que comience la cocción, se mostrará DELAY, AUTO y la hora actual en la pantalla del reloj. Se atenuará la iluminación de la pantalla de modo y temperatura del horno, y la luz del horno estará apagada.
- Durante la cocción, se mostrará AUTO, COOK TIME y el tiempo restante en la pantalla del reloj. Las pantallas de modo y de temperatura del horno se verán brillantes, y la luz del horno estará encendida.

Cuando haya terminado la cocción automática

- Cuando haya terminado la cocción, el horno emitirá un zumbido y se apagará. Se atenuará la iluminación de la pantalla de temperatura y de modo del horno y se apagará la luz del horno. En la pantalla del reloj destellará COOK TIME y AUTO.
- Apague (OFF) las perillas de modo y de temperatura del horno. La luz del horno permanecerá encendida durante ocho segundos y luego se apagará cuando el horno vuelva al modo manual.

Para dejar de cocinar automáticamente

Usted puede configurar el horno para que deje de cocinar en cualquier momento durante la cocción o cuando encienda el horno.

Para ajustar el horno para que deje de cocinar automáticamente

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2. En hornos dobles, seleccione el horno superior o el inferior. Esto es importante.
3. Seleccione el modo y la temperatura del horno.
4. Presione el botón STOP TIME y haga girar el botón PUSH TO CLEAR para seleccionar la hora a la que quiere que el horno deje de cocinar.

Cuando el horno está configurado para dejar de cocinar automáticamente

- Durante la cocción, se mostrará AUTO, COOK TIME y el tiempo restante en la pantalla del reloj. Las pantallas de modo y de temperatura del horno se verán brillantes, y la luz del horno estará encendida.

Cuando haya terminado la cocción automática

- Cuando haya terminado la cocción, el horno emitirá un zumbido y se apagará. Se atenuará la iluminación de la pantalla de temperatura y del modo del horno, y se apagará la luz del horno. En la pantalla del reloj destellará COOK TIME y AUTO.
- Apague (OFF) las perillas del modo y de temperatura del horno. La luz del horno permanecerá encendida durante ocho segundos y luego se apagará cuando el horno vuelva al modo manual.

Cancelación de la cocción automática

Para cancelar el tiempo de cocción automática y de dejar de cocinar automáticamente, gire las perillas de modo y temperatura del horno a la posición de OFF. Después de ocho segundos, la pantalla del reloj cambiará a la hora del día, y el horno volverá al modo manual.

¡Importante!

- ***Evite usar comidas que se echan a perder mientras se espera que comience el ciclo de cocción. Las comidas que se debe evitar son las que incluyen huevos y productos lácteos, sopas crema, carnes, aves, pescado cocinados y sin cocinar.***
- ***Si la cocción no comenzará inmediatamente, coloque sólo comidas muy frías o congeladas en el horno. La mayoría de las comidas sin congelar no deben estar en el horno durante más de dos horas antes de que comience la cocción.***
- ***No permita que los alimentos queden en el horno durante más de una hora una vez que se haya terminado la cocción.***
- ***La cocción automática no es adecuada para comidas a las que hay que cocinar en un horno precalentado como, por ejemplo, comidas horneadas delicadas.***

Directrices para cocinar

Las recomendaciones de las tablas siguientes son directrices. Muchos factores afectan el tiempo y la temperatura exactos necesarios para hornear, rostizar y asar a la parrilla. Siga las instrucciones de su receta o del paquete y esté preparado para ajustar el horno y los tiempos de cocción para lograr los mejores resultados para usted.

Esta tabla le ayudará a hacer coincidir las exigencias de cocción con el modo de cocción más apropiado. Nota: ● Método recomendado ○ Método opcional

Horneado		AEROPURO	AEROHORNEADO	HORNEADO	AEROREPOSTER	REPOSTER	ASAR	GRILL	MAXI GRILL	AEROGRILL
Pan (bollos)	una rejilla	○	○	●						
	dos rejillas	●								
Pan (de caja)		○	○	●						
Bisquets / Mantecadas / Galletas de azúcar	una rejilla	○	●	○						
	dos rejillas	●								
Panquecitos decorados / Pasteles pequeños	una rejilla	○	●	○						
	dos rejillas	●								
Pastel de pisos (moldes redondos de 8 ó 9 pulg./20 ó 23cm)	una rejilla	○		●						
	dos rejillas	○		●						
Pastel de ángel		●		○						
Panqué				●						
Pastel de pisos (molde de 9 x 13 pulg./23 x 33cm)		○	○	●						
Pastel de chocolate o de mantequilla		○		●						
Pastel dulce de fruta				●		○				
Brownie (charola 9 x 13 pulg./23 x 33cm)		●		○	○					
Merengues		●		○						
Pay de fruta (dos cortezas)			●	○						
Pay de calabaza	comenzar de cero / congelado			●	○	○				
Tarta de crema inglesa (natilla inglesa)				●	○	○				
Pay de queso horneado					●	○				
Flan y Crème brûlée (al baño maría)					○	●				
Corteza de pay					○	●				
Quiche			○	○	●	○				
Pizza			●	○	○					
Lasagna		○	●	○						
Guisado		●	○	○						
Verduras			●	○						
Comida completa al horno		●								

Esta tabla le ayudará a hacer coincidir las exigencias de cocción con el modo de cocción más apropiado. Nota: ● Método recomendado ○ Método opcional

	AEROPURO	AEROHORNEADO	HORNEADO	AEROREPOSTER	REPOSTER	ASAR	GRILL	MAXI GRILL	AEROGRILL
Rostizado									
Carne rostizada de res/cerdo/cordero	○	○	○			●			○
Pollo rostizado (entero)	○	○	○						●
Pollo rostizado (en piezas)	○	○	○				○	○	●
Pavo asado	●		○						
Verduras	○	○	○			●			●
Asar a la parrilla									
Bisteces/Costillas/Chuletas							○	●	
Pescado							○	●	○
Rodajas de carne molida							○	●	○
Verduras							○	●	○
Tostadas							○	●	

AEROPURO		Rejilla (individual; múltiple)	Temp °F	Temp °C	Tiempo (min)
Horneado					
Pan	Pan de caja americano para sandwich - molde para pan de caja de 9 x 5 pulg./23x13cm	3	350	175	40-50
Pan	Pan de caja de trigo integral - molde para pan de caja de 9 x 5 pulg./23x13cm	3	375	190	35-45
Pan de maíz		4	425	215	22-28
Bisquets		4	425-450	215-230	10-12
Mantecadas, grandes		3	375	175	23-30
Scones ingleses		4	425-450	215-230	10-12
Galletas de azúcar	una rejilla	4	375	175	6-10
	dos rejillas	2 y 6	375	175	7-11
	tres rejillas	2, 4 y 6	375	175	8-12
Panquecitos decorados/ Pasteles pequeños		4	365	185	13-18
Pasteles de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (moldes redondos de 8 pulg./20cm)	una rejilla	4	340-350	170-175	32-38
	dos rejillas	4 y 6	340-350	170-175	32-38
Pastel de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (moldes redondos de 9 pulg./23cm)	una rejilla	4	340-350	170-175	27-33
	dos rejillas	4 y 6	340-350	170-175	27-33
Pastel de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (molde de 9 x 13 pulg.23x33cm)		4	340-350	170-175	32-38
Pastel esponjoso sin grasa		4	350	175	30-40
Panqué	comenzar de cero	2	325	160	70-80
	harina preparada	2	350	175	48-58
Brownie (molde de 8 x 8 pulg./20x20cm)	comenzar de cero	4	350	175	20-25
Pastel de ángel (molde para rosca de 10 x 4 pulg./25x10cm)	comenzar de cero	1	325-350	160-175	50-60
	harina preparada	1	350	175	37-47
Merengues		4	250-270	120-130	60-70
Pay de fruta (dos cortezas)	comenzar de cero	2	425 luego 375	215 luego 190	20 luego 25
	congelada	2	375	190	45-65
Pizza	comenzar de cero	4	425-450	215-230	10-15
	congelada	4	375	175	18-25
Lasagna		4	350-375	175-190	40-50
Guisado		3	350-360	175-180	60-90
Verduras		4	350-375	175-190	30-60

AEROHORNEADO		Rejilla (individual; múltiple)	Temp °F	Temp °C	Tiempo (min)
Horneado					
Pan	Pan de caja americano para sandwich - molde para pan de caja de 9 x 5 pulg./23x13cm	2	325-350	170-175	35-50
Pan	Pan de caja de trigo integral - molde para pan de caja de 9 x 5 pulg./23x13cm	2 ó 3	350-375	180-190	30-45
Pan de maíz		4	400-425	210-215	20-25
Bisquets		4	400-425	210-215	8-10
Mantecadas, grandes		3	375	175	20-25
Scones ingleses		4	400-425	210-215	8-12
Galletas de azúcar		4	375	175	6-10
Panquecitos decorados/pasteles pequeños		4	365	185	13-18
Pasteles de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (moldes redondos de 8 pulg./20cm)	una rejilla	4	340	170	32-38
	dos rejillas	4 y 6	340	170	32-38
Pastel de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (moldes redondos de 9 pulg./23cm)	una rejilla	4	340	170	27-33
	dos rejillas	4 y 6	340	170	27-33
Pastel de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (molde de 9 x 13 pulg./23x33cm)		4	340	170	32-38
Pastel esponjoso sin grasa		4	325-350	160-175	30-40
Panqué	comenzar de cero	2	325	160	60-75
	harina preparada	2	325-350	160-175	48-58
Brownie (molde de 8 x 8 pulg./20x20cm)		4	325-350	160-175	20-25
Merengues		2	250	120	60
Pay de fruta (dos cortezas)	comenzar de cero	2	400 luego 350	200 luego 175	20 luego 25
	congelada	2	350	175	45-65
Pizza	comenzar de cero	4	425	215	10-12
	congelada	4	375	175	18-20
Lasagna		4	350-375	175-190	35-40
Guisado		3	350	175	60-90
Verduras		3 ó 4	350-375	175-190	30-50

HORNEADO		Rejilla (individual; múltiple)	Temp °F	Temp °C	Tiempo (min)
Horneado					
Pan	Pan de caja americano para sandwich - molde para pan de caja de 9 x 5 pulg./23x13cm	2 ó 3	350	175	40-50
Pan	pan de caja de trigo integral - molde para pan de caja de 9 x 5 pulg./23x13cm	2 ó 3	375	190	35-45
Pan de maíz		4	425	215	22-28
Bisquets		4	425-450	215-230	10-12
Mantecadas, grandes		3	375	175	23-30
Scones ingleses		4	425-450	215-230	10-12
Galletas de azúcar		4	375	175	6-10
Panquecitos decorados/Pasteles pequeños		4	365	185	15-20
Pasteles de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (moldes redondos de 8 pulg./20cm)	una rejilla	4	340-350	170-175	32-38
	dos rejillas	4 y 6	340-350	170-175	32-38
Pastel de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (moldes redondos de 9 pulg./23cm)	una rejilla	4	340-350	170-175	27-33
	dos rejillas	4 y 6	340-350	170-175	27-33
Pastel de pisos, amarillo, blanco y de chocolate (molde de 9 x 13 pulg./23x33cm)		4	340-350	170-175	32-38
Pastel esponjoso sin grasa		4	350	175	30-40
Panqué	comenzar de cero	2	325	160	70-80
	harina preparada	2	350	175	48-58
Pastel dulce de fruta		4	275-300	135-150	3-6 hrs
Brownie (molde de 8 x 8 pulg./20x20cm)	comenzar de cero	4	350	175	20-25
Pastel de ángel (molde de rosca de 10 x 4 pulg./25x10cm)	comenzar de cero	1	325-350	160-175	50-60
	harina preparada	1	325-350	160-175	37-47
Merengues		2	250-270	120-130	60-70
Pay de fruta (dos cortezas)	comenzar de cero	2	425 luego 375	215 luego 190	20 luego 25
	congelada	2	375	190	45-65
Pizza	comenzar de cero	4	425-450	215-230	10-15
	congelada	4	375	175	18-25
Lasagna		3 ó 4	350-375	175-190	40-50
Guisado		3	350-360	175-180	60-90
Verduras		3 ó 4	350-375	175-190	30-60

AEROREPOSTER		Rejilla	Temp °F	Temp °C	Tiempo (min)
Horneado					
Masa de repostería	prehorneada	4	350	175	20-30
	prehornear primero y luego agregar relleno	4 luego 2	350 luego 375	175 luego 190	20-30 luego 30-35
Pay de calabaza	prehornear primero y luego agregar relleno	4	350 luego 275	175 luego 135	20-30 luego 25-35
Tarta de crema inglesa	(al baño maría)	3	300	150	55-60
Pay de queso horneado	prehornear primero y luego agregar relleno	4	350	175	20-30 luego 20-30
Quiche	comenzar de cero	4	425	215	10-15
	congelado	4	350	175	18-25
	(al baño maría)	3	350	175	35-40
Flan	(al baño maría)	3	275	135	40-45
Crème brûlée					

REPOSTER		Rejilla	Temp °F	Temp °C	Tiempo (min)
Horneado					
Corteza de pay	prehorneada	4	375	190	20-30
Tarta de crema inglesa	prehornear primero y luego agregar relleno	4	375 luego 300	190 luego 150	20-30 luego 25-35
Pay de queso horneado	(al baño maría)	3	325	160	55-60
Quiche	prehornear primero y luego agregar relleno	4	375	190	20-30 luego 30-35
Flan	(al baño maría)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(al baño maría)	3	275	135	40-45
Pastel dulce de fruta		4	275-300	135-150	3-6 horas

MAXI GRILL & GRILL	Rejilla	Temp. prefijada para asar a la parrilla	Tiempo (min)
Carne de res			
Bisteces - rojo inglés	7	HI	8-10
Bisteces - término medio	6 ó 7	HI	10-15
Carne molida para hamburguesa - rodajas	6 ó 7	HI	12-15
Cordero			
Chuletas - término medio	7	HI	15-20
Chuletas - bien cocidas	7	HI	20-25
Cerdo			
Chuletas - bien cocidas	7	HI	15-20
Bistec de jamón	6 ó 7	HI	15-20
Tocino	7	HI	4-7
Salchichones			
Salchichones	6 ó 7	HI	10-15
Pescado			
Filetes	6 ó 7	HI	8-12
Entero	6 ó 7	HI	15-20

AEROGRILL		Rejilla	Temp °F	Temp °C	Tiempo (min)
Carne de res					
Asado deshuesado 1-4 libras/ 450-1800g	rojo inglés	4	325	160	18-32 por libra/450g
	término medio	4	325	160	25-40 por libra/450g
	bien cocida	4	325	160	30-55 por libra/450g
Cordero					
Chuletas - término medio		6 ó 7	400-440	200-225	15-20
Chuletas - bien cocidas		6 ó 7	400-440	200-225	20-25
Costillar - término medio		5	400-410	200-210	20-30
Cerdo					
Chuletas - bien cocidas		6 ó 7	375-410	190-210	20-25
Pollo					
Entero		3	340-360	170-180	30-35 por libra/450g
Piezas deshuesadas		5	350-375	175-190	30-50
Piezas con hueso		5	350-375	175-190	30-50
Pescado					
Filetes		6 ó 7	400-425	200-220	8-12
Entero		6 ó 7	400-425	200-220	15-20

Rostizado de carne

Nosotros recomendamos el uso de la sonda para carne para juzgar correctamente cuando la carne está cocida a su gusto. El tiempo por libra/450 g es una guía aproximada y sólo se debe usar para calcular cuando la carne estará lista. Cocinar con ASAR, AEROPURO, AEROHORNEADO y AEROGRILL demorará menos que con HORNEADO.

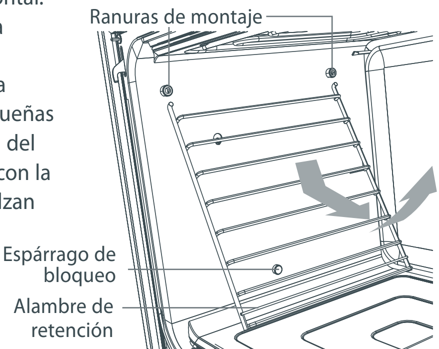
	Rejilla	Temp. del horno ºF	Temp. del horno ºC	Temp. de la sonda ºF	Temp. de la sonda ºC	Tiempo (minutos por libra/450 g)	Ajuste recomendado
Carne de res							
Carne para asado deshuesada - rojo inglés	3	325	160	130-140	54-60	18-32	ASAR
Carne para asado deshuesada - término medio	3	325	160	150-160	65-70	25-40	ASAR
Carne para asado deshuesado - bien cocido	3	325	160	165-175	74-79	30-55	ASAR
Costillar (Prime Rib) para asado - rojo inglés	3	325	160	130-140	54-60	15-30	ASAR
Costillar (Prime Rib) para asado - término medio	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ASAR
Costillar (Prime Rib) para asado - bien cocido	3	325	160	165-175	74-79	25-40	ASAR
Pierna de cordero							
Con hueso - término medio	3	325	160	150-160	65-70	18-28	ASAR
Con hueso - bien cocida	3	325	160	165-175	74-79	20-33	ASAR
Deshuesada - término medio	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ASAR
Deshuesada - bien cocida	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ASAR
Ternera							
Término medio	3	325	160	150-160	65-70	20-43	ASAR
Bien cocida	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ASAR
Pollo							
Entero	3	350-375	175-190	170	75	15-20	AEROPURO

	Rejilla	Temp. del horno ºF	Temp. del horno ºC	Temp. de la sonda ºF	Temp. de la sonda ºC	Tiempo (minutos por libra/450 g)	Ajuste recomendado
Pavo							
8 a 15 libras/~3.5-7 kg - sin relleno	2	325	160	170	75	12-15	AEROPURO
8 a 15 libras/~3.5-7 kg - con relleno	2	325	160	170	75	15-20	AEROPURO
16 a 24 libras/~7-10 kg - sin relleno	1	325	160	170	75	10-15	AEROPURO
16 a 24 libras/~7-10 kg - con relleno	1	325	160	170	75	15-20	AEROPURO
Cerdo							
Carne para asado deshuesada	3	325	160	160-175	71-79	30-45	AEROHORNEADO
Ciervo*							
Rojo inglés	4	425	225	120-130	49-54	7½ por 1 pulg./2.5 cm de grosor	AEROHORNEADO
Rojo medio	4	425	225	130-140	54-60	9 por 1 pulg. /2.5 cm de grosor	AEROHORNEADO

*Antes de asar, dore en una sartén con aceite sobre fuego alto. La temperatura interna de la carne de ciervo aumenta más dejándose reposar debido a la alta temperatura de la cocción; por lo tanto, los ajustes sugeridos para la sonda son más bajos que para otras carnes al rojo inglés o rojo medio.

Para quitar y cambiar las rejillas deslizantes y los bastidores laterales

1. Para quitar una rejilla deslizante, tómela por sus dos esquinas delanteras (asegurándose de que esté tomando la rejilla de alambre y el marco deslizante al mismo tiempo), incline hacia arriba y tire hacia afuera para sacarla del horno.
2. Para sacar los bastidores laterales, empuje suavemente el alambre de retención de abajo del espárrago de bloqueo, luego mueva hacia arriba y afuera el borde inferior del bastidor lateral hacia el centro del horno hasta que la rejilla esté casi horizontal.
   Las púas en la parte superior se deslizarán hacia fuera en las ranuras de montaje.
3. Para volver a instalar los bastidores laterales, sostenga ambos horizontalmente y localice las púas en las pequeñas ranuras de montaje en la parte superior de la cavidad del horno. Mientras está haciendo esto, soporte la rejilla con la mano desde abajo, para asegurar que ambas púas calzan perfectamente en las ranuras de montaje.
4. Baje cuidadosamente los bastidores laterales y coloque suavemente en alambre de retención debajo del espárrago de bloqueo.



¡Importante!

No baje los bastidores laterales antes de que las púas estén totalmente insertadas en las ranuras de manera que no astille el esmalte de porcelana.

Limpieza y mantenimiento manual

¡Importante!

- ***No use agentes limpiadores, ceras, fuertes ni abrasivos, estropajos, espátulas filosas de metal, brillos ni limpiadores comerciales para hornos para limpiar su horno, ya que estos dañarán permanentemente las superficies.***
- ***Si decide usar un limpiador de acero inoxidable, por favor lea el rótulo para asegurarse de que no contenga compuestos de cloro. Estos son corrosivos y pueden dañar la apariencia del horno. Limpie las superficies de acero inoxidable en la misma dirección que el grano, con un movimiento horizontal.***
- ***No limpie ni use productos de limpieza para hornos en el sello de la puerta o en los sellos de las cavidades (juntas). No friegue, dañe ni mueva los sellos, pues aseguran que el horno sella correctamente y que por lo tanto funciona de manera eficiente.***

Limpieza del tablero de control y de las superficies de acero inoxidable

Es posible que sea útil bloquear los controles del horno antes de la limpieza, consulte “Cómo bloquear el tablero de control” en “Ajuste de las preferencias del usuario”.

- Limpie con un paño húmedo limpio y seque con un paño sin pelusa.
- Para reducir las marcas de los dedos, use regularmente un limpiador para acero inoxidable.
- No use estropajos ni otros limpiadores abrasivos pues pueden dañar permanentemente las superficies.

Limpieza de la superficie exterior de la puerta

- Use una solución suave de detergente y agua caliente; use un limpiador de vidrio para eliminar manchas e impresiones de los dedos.
- Seque con un paño suave sin pelusa.
- No use espátulas metálicas filosas para limpiar la puerta de vidrio del horno.
  Nota: se limpiará el interior de la puerta de vidrio durante el ciclo de limpieza automática.

Limpieza de las superficies de esmalte de porcelana

El interior del horno y los revestimientos interiores de la puerta son de esmalte de porcelana y se limpian durante el ciclo de limpieza automática.

Limpieza de las rejillas deslizantes

¡Importante!

Nunca deje las rejillas deslizantes en el horno durante un ciclo de limpieza automática. Si las deja en el horno, no podrán deslizarse de nuevo suavemente. Si necesita volver a lubricar las correderas, límpielas con unas cuantas gotas de aceite para cocinar en una toalla de papel.

- Aplique limpiadores para cromo con una esponja o un paño suave de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Limpie y seque. Para manchas de alimentos difíciles de quitar, use una esponja no metálica húmeda enjabonada, enjuague y seque.
- No lave las rejillas deslizantes en el lavaplatos. No las sumerja en agua jabonosa ni use en ellas limpiador para hornos. Quitar la grasa lubricante blanca reducirá la duración de las correderas de la rejilla y evitará que se deslice suavemente.

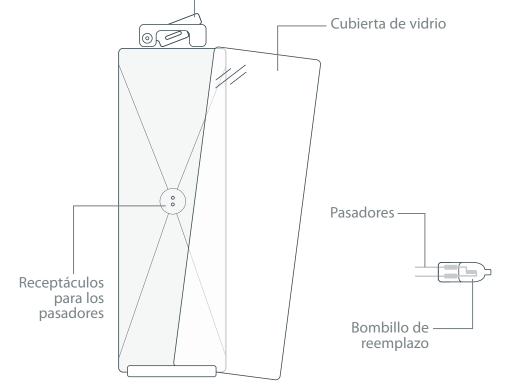
Limpieza del sistema de asar a la parrilla/hornear y de los bastidores laterales

Limpie éstos usando una solución de detergente y agua caliente. También se pueden lavar de manera segura en un lavaplatos.

Cambio de las bombillas del horno

Al horno lo iluminan tres bombillos de halógeno de 12 voltios y 20 vatios. Éstos tienen una vida útil muy larga, pero si tiene que cambiar alguno, utilice un bombillo de repuesto que puede comprar con su concesionario DCS más cercano y prosiga con los siguientes pasos:

1. Permita que se enfríe completamente el horno, y luego apáguelo en la pared.
2. Saque las rejillas y los bastidores laterales (consulte “Extracción y reemplazo de rejillas deslizantes y bastidores laterales”) y use un destornillador de hoja plana pequeño para torcer y alzar el clip del retén en la parte superior de la cubierta de vidrio de la luz mientras sostiene el vidrio para evitar que se caiga. El clip pivota en sentido contrahorario (consulte el diagrama).
3. Levante cuidadosamente la cubierta de vidrio sacándola del soporte inferior y tire hacia fuera el bombillo fallado.
4. Sosteniendo el bombillo de reemplazo con un paño suave o un pañuelo de papel (tocar el bombillo reducirá su vida útil), inserte el bombillo nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio en su sitio y tuerza el clip superior de nuevo en su sitio. El procedimiento es el mismo que el usado para la luz en el techo de la cavidad.

Nota: el bombillo de repuesto no lo cubre su garantía.

Modo AUTOLIMPIEZA

- Un ciclo de limpieza automática normalmente demora aproximadamente tres horas. Esto se puede reducir a dos horas o a aproximadamente entre dos y tres horas.
- En un horno doble sólo se puede limpiar un horno por vez usando la limpieza automática.
- Cuando un horno está en el ciclo de limpieza automática usted no puede usar el otro horno.

¡Importante!

- ***No use el horno para limpiar piezas misceláneas varias.***
- ***No use limpiadores para horno. No se debe usar ningún limpiador comercial para hornos, forro para hornos ni revestimiento protector de ningún tipo en o cerca de cualquier parte del horno.***
- ***Durante un ciclo de limpieza automática, el horno alcanza temperaturas mayores que las usadas cuando cocina. Bajo estas condiciones, es posible que las superficies se calientes más de lo normal y se deben mantener alejados a los niños.***

Uso del modo AUTOLIMPIEZA

1. Extraiga las rejillas del horno, los bastidores laterales (consulte “Extracción y reemplazo de rejillas deslizantes y bastidores laterales”) y saque del horno todos los demás utensilios de horno y otros utensilios antes de usar el modo AUTOLIMPIEZA. Si se dejan en el horno, se decolorarán de manera permanente. También es posible que las rejillas deslizantes del horno se vuelvan difíciles de deslizar.
2. Limpie derrames grandes de comida o depósitos de grasa. Si no lo hace, se decolorará permanentemente el esmalte de porcelana. Esto, sin embargo, no afectará el rendimiento del horno.
3. Seleccione el modo AUTOLIMPIEZA haciendo girar la perilla de modo del horno.
4. Gire la perilla de la temperatura a su posición máxima. Aparecerá 000 en la pantalla y esto cambiará a cuando comience el ciclo. Se mostrará los símbolos DOOR LOCK y CLEAN en la pantalla del reloj y se comenzará a descontar el tiempo restante.

   Para su seguridad, la puerta se activará automáticamente una vez que haya seleccionado el modo AUTOLIMPIEZA y la temperatura.

5. Al final de un ciclo de limpieza automático, se abrirá la puerta y desaparecerá el símbolo DOOR LOCK. El símbolo CLEAN y 0:00 destellarán en la pantalla del reloj y se verá FIN LIMPIEZA en la pantalla de modo del horno hasta que se vuelva a poner el horno en operación manual, para hacerlo, apague el modo del horno y la temperatura colocando las perillas en OFF.
6. Durante AUTOLIMPIEZA, se reducirá la suciedad a una pequeña cantidad de ceniza gris. Cuando el horno esté frío, extraiga las cenizas usando un cepillo pequeño o un paño seco. Limpie luego el horno con un paño húmedo limpio y seque con un paño sin pelusa.
7. Vuelva a instalar los bastidores laterales y las rejillas deslizantes (consulte “Extracción y reemplazo de rejillas deslizantes y bastidores laterales”).

Para cancelar el modo AUTOLIMPIEZA antes de que haya terminado

Apague (OFF) las perillas de modo y de temperatura del horno. Aparecerá NO ABRIR en la pantalla de modo del horno y la puerta seguirá bloqueada hasta que aparezca FIN LIMPIEZA.

¡Importante!

No apague la alimentación eléctrica principal al horno. Se necesita que funcionen los ventiladores para enfriar el horno. Una vez que el horno esté frío o a una temperatura inferior a la temperatura segura, volverá al funcionamiento normal y la pantalla del reloj mostrará la hora del día.

Ciclo corto de limpieza automática

Usted puede seleccionar un ciclo de limpieza automática más corto si el horno sólo está ligeramente sucio.

1 Seleccione el modo AUTOLIMPIEZA haciendo girar la perilla de modo del horno.
2 Gire la perilla de temperatura a su posición de máximo. En la pantalla aparecerá 000 .
3 Mientras que se muestra 000 , presione el botón **COOK TIME**. Destellarán los símbolos COOK TIME y AUTO y los dos puntos.
4 Haga girar el botón PUSH TO CLEAR para reducir el tiempo: esto se puede ser entre dos y tres horas.
5 Presione nuevamente el botón **COOK TIME**, o espere ocho segundos para adoptar el ajuste y comenzar con el ciclo de limpieza automática. La pantalla del reloj mostrará el tiempo restante.

Limpieza automática – encendido retardado

Usted puede configurar el horno para que inicie un ciclo de limpieza automática como a usted le convenga.

1 Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.
2 Seleccione el modo AUTOLIMPIEZA haciendo girar la perilla de modo del horno.
3 Gire la perilla de temperatura a su posición de máximo. En la pantalla aparecerá 000 .
4 Mientras que se muestra 000 , presione el botón **STOP TIME**. Destellarán los símbolos STOP TIME y AUTO, y los dos puntos.
5 Configure la hora a la que quiere que el horno termine girando el botón PUSH TO CLEAR . Si hay tiempo para esperar antes de que se inicie el ciclo de limpieza automática, aparecerán AUTO y DELAY CLEAN en la pantalla del reloj.
6 Cuando se inicie el ciclo de limpieza automática, aparecerán AUTO, DOOR LOCK y CLEAN en la pantalla del reloj y se comenzará a descontar el tiempo restante.

Modo SELEC USUAR

El modo SELEC USUAR le permite configurar algunos de los ajustes mostrados en el tablero de control de su horno.

Cómo entrar en el modo SELEC USUAR

1 Asegúrese de que las perillas de modo y temperatura del horno estén apagadas, que no haya programas automáticos funcionando, y que el reloj muestre la hora correcta.
2 Presione los botones **TIMER** y **CLOCK** y manténgalos presionados al mismo tiempo hasta que escuche un zumbido del horno (aproximadamente dos segundos). La pantalla de modo del horno mostrará SELEC USUAR.

Cómo usar el modo SABBATH

Este modo está diseñado para religiones que cumplen con la exigencia de "no trabajar" el Sabbath.

Cuando su horno está en el modo SABBATH

- Las pantallas de reloj, temperatura y modo del horno estarán inhabilitadas.
- No se escuchará zumbidos.
- No se visualizará mensajes ni cambios de temperatura, sin embargo se puede ajustar la temperatura.
- Si entra en el modo SABBATH cuando la puerta del horno está abierta, las luces del horno seguirán enciendas durante el modo SABBATH. Si entra en el modo SABBATH cuando la puerta del horno está cerrada, las luces del horno seguirán apagadas durante el modo SABBATH.
- HORNEADO es el único modo del horno disponible en el modo SABBATH.

Cómo configurar el modo SABBATH

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca MODO SAB en su pantalla.
2 Seleccione la duración del tiempo que quiere que esté en el modo MODO SAB haciendo girar el botón PUSH TO CLEAR. El máximo es 99 horas en pasos de una hora, y se muestra en la pantalla del reloj.
3 Seleccione una temperatura.
4 Para iniciar el modo SABBATH, presione el botón PUSH TO CLEAR. La pantalla de modo del horno mostrará MODO SAB sin luz de fondo. La pantalla de temperatura mostrará --- ; se puede ajustar las temperaturas pero no va a cambiar la pantalla.
5 En los modelos de dos hornos, puede seleccionar temperaturas distintas para los hornos superior e inferior usando sus perillas de temperatura. Sin embargo, para activar el horno inferior, también tiene que girar su perilla de modo del horno una posición en sentido horario (no verá ningún cambio en la pantalla de modo).

Sugerencias para usar el modo SABBATH

- Se puede apagar el horno en cualquier momento en el modo SABBATH girando las perillas de modo y temperatura del horno a la posición de OFF, pero el horno no volverá a su funcionamiento normal hasta que haya transcurrido el tiempo configurado.
- Se puede salir en cualquier momento del modo SABBATH presionando el botón PUSH TO CLEAR y manteniéndolo presionado durante cinco segundos.

Cómo cambiar la escala de la temperatura

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca ESCALA TEMP en su pantalla.

2 Presione PUSH TO CLEAR para seleccionar C o F en la pantalla del reloj. Seleccionar C convertirá los números mostrados en la pantalla de temperatura en grados Celsius, mientras que seleccionar F mostrará las temperaturas del horno en grados Farenheit. Recuerde que los modos GRILL y MAXI GRILL continuarán mostrando porcentajes en vez de temperaturas.

3 Presione el botón **CLOCK** para activar.

4 Gire la perilla de modo nuevamente a la posición de apagado (OFF).

Cómo cambiar ALARMA CORTA

Por predeterminación, ALARMA CORTA está apagado y el sonido de zumbido de aviso sonará continuamente al final de las funciones de cocción automáticas y cuando termina el temporizador hasta que se lo cancele presionando el botón PUSH TO CLEAR.

Cuando está encendido ALARMA CORTA

- Sonará cinco veces una alarma sonora al final de las funciones de cocción automáticas y cuando termina el temporizador. Después de cinco zumbidos, se detendrá la alerta, luego se repetirá cada cinco minutos hasta que se la despeje presionando el botón PUSH TO CLEAR.
- La pantalla del reloj destellará continuamente hasta que se cancele.

Cuando está encendido ALARMA CORTA

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca ALARMA CORTA en su pantalla.

2 Presione PUSH TO CLEAR para seleccionar encendido o apagado (ON u OFF) en la pantalla del reloj.

3 Presione el botón **CLOCK** para activar.

4 Gire la perilla de modo nuevamente a la posición de apagado (OFF).

Cómo cambiar entre las pantallas de hora de 24 y 12 horas.

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca MODO TIEMPO en su pantalla.

2 Presione PUSH TO CLEAR para seleccionar 24H ó 12H en la pantalla del reloj.

3 Presione el botón **CLOCK** para activar.

4 Gire la perilla de modo nuevamente a la posición de apagado (OFF).

Cómo ocultar la hora en la pantalla del reloj

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca VER RELOJ en su pantalla.

2 Presione PUSH TO CLEAR para seleccionar encendido o apagado (ON u OFF) en la pantalla del reloj. Seleccionar ON mostrará la hora y OFF ocultará la hora en la pantalla del reloj. Todas las demás funciones, como TIMER, seguirán mostrándose normalmente en la pantalla del reloj cuando la hora está oculta.

3 Presione el botón **CLOCK** para activar.

4 Gire la perilla de modo nuevamente a la posición de apagado (OFF).

Ajuste de las preferencias del usuario

Cómo cambiar el idioma

- Su horno está preajustado para usar la terminología CONV (por "convección") de DCS. Esto se menciona en los idiomas como LANG DCS. Sin embargo, usted puede optar por usar una alternativa, la terminología AERO. Esto se menciona en los otros idiomas como LANG USA. Para seleccionarlo, consulte las instrucciones sobre cómo cambiar el idioma de más abajo. Note que una vez que haya cambiado la terminología, se deben entender que todas las referencias a CONV en la guía del usuario son equivalentes a AERO.

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca LANG DCS en su pantalla.
2 Presione **PUSH TO CLEAR** para conmutar a través de los distintos idiomas: LANG DCS para la terminología CONV, LANG USA para la terminología AERO, LANG UK ENG para el inglés británico, LANGUE FRANCE para el francés canadiense o LANG ESPANO para el español americano.
3 Presione el botón **CLOCK** para activar.
4 Gire la perilla de modo nuevamente a la posición de apagada (OFF).

Cómo reponer el horno

Esto repondrá la ESCALA TEMP (temperatura), ALARMA CORTA, MODO TIEMPO y VER RELOJ a sus valores predeterminados. El modo SABBATH y los ajustes de idioma seguirán sin verse afectados.

1 Entre en el modo SELEC USUAR y gire la perilla de modo del horno en sentido horario hasta que aparezca REINICIAR en su pantalla.
2 Presione **PUSH TO CLEAR** para reponer el horno en su valores predeterminados.
3 Presione el botón **CLOCK** hasta que salga del modo SELEC USUAR.
4 Gire la perilla de modo nuevamente a la posición de apagada (OFF).

Cómo bloquear el tablero de control

Bloquear el tablero de control desactiva todos los botones y perillas, lo que puede ser útil al limpiar las superficies de los hornos o para evitar golpes accidentales y el uso no autorizado. El tablero de control sólo se puede bloquear cuando el modo del horno y la temperatura están ambos apagados.

Para bloquear el tablero de control

Presione el botón **PUSH TO CLEAR** y manténgalo presionado durante cinco segundos. Aparecerá el símbolo LOCK en la pantalla del reloj. Repita para desbloquear.

Códigos de falla

Si hay una falla, el horno sonará cada segundo y aparecerá un código de falla en la pantalla del reloj y también una letra 'F' con un número a continuación.

¡Importante!

No apague la alimentación eléctrica principal al horno si ve un código de falla. Se necesita que funcionen los ventiladores para enfriar el horno.
Para mayor seguridad, el horno está diseñado para que se enfríe automáticamente. Apagar la alimentación mientras el horno está caliente puede dañar el horno y los gabinetes circundantes.

Si ve un código de falla:

1 Anote el código de falla.
2 Gire las perillas de modo y de temperatura del horno a la posición de apagadas (OFF).
3 Presione el botón PUSH TO CLEAR. Es posible que el horno ya se haya corregido automáticamente, y esto podría ser suficiente para eliminar la falla.
4 Llame a su Centro de Servicio Autorizado DCS con la información del código de falla.

Nota: Si no puede eliminar inmediatamente el código de falla o comunicarse con su Centro de Servicio de DCS, espere que se detengan los ventiladores de enfriado del horno y luego presione nuevamente el botón PUSH TO CLEAR. Es muy posible que el horno ahora comience a eliminar la falla. Si no es así, puede apagar el horno en la pared una vez que los ventiladores se hayan detenido y se haya enfriado por completo el horno.

Identificación de fallas

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona	La alimentación eléctrica no está conectada.	Haga que la empresa de servicios públicos o un electricista comprueben las conexiones de alimentación, el cableado y los fusibles.
	El reloj no está en hora debido a una interrupción en el servicio eléctrico o a una falla.	Tiene que poner en hora el reloj antes de que pueda usar el horno. El horno pasará al modo 'Set Up' cuando se reponga la electricidad después de un apagón. Las pantallas de modo y de temperatura del horno mostrarán OFF. Las dos pantallas estarán apagadas y no responderán. Destellarán los dos puntos (:) en la pantalla del reloj. Consulte 'Puesta en hora del reloj'.
	La puerta está abierta.	El interruptor de la puerta desactiva los elementos cuando se abre la puerta. Asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.

Identificación de fallas

Problema	Causa posible	Qué hacer
La puerta del horno no se abre	La puerta está bloqueada.	Todavía está en la función AUTOLIMPIEZA. Se desbloqueará la puerta cuando haya terminado el ciclo y se haya enfriado el horno a una temperatura segura.
La luz del horno no funciona	Se quemó el bombillo de la luz.	Cambie el bombillo de la luz. Consulte 'Cuidado y limpieza' para ver los detalles.
El horno no calienta	La puerta del horno no está correctamente cerrada o se la abre con demasiada frecuencia durante el funcionamiento.	Se apagan los elementos y los ventiladores del horno cuando se abre la puerta, de manera debe asegurarse de que la puerta esté correctamente cerrada. Nota: Las funciones de GRILL solo funcionarán con la puerta cerrada.
Los alimentos se hornean demasiado dorados en la parte superior o inferior	No se precalentó el horno.	Precaliente el horno hasta que el anillo luminoso alrededor de la perilla de temperatura cambie de rojo a blanco.
	Los utensilios para horno son demasiado grandes o pequeños para la receta.	Use el tamaño de utensilio para horno del tamaño correcto.
	Los utensilios para horno y las charolas para hornear no están espaciados uniformemente en las rejillas.	Alterne las charolas para horno en las rejillas del horno de manera que quede por lo menos 1⅛ pulg. (3 cm) entre ellas y las paredes del horno.
	Si se está horneando, por ejemplo, galletas de tamaños distintos o no espaciadas de manera uniforme en las charolas para horno.	Haga todas las galletas en un lote del mismo tamaño y forma y espácielas de manera uniforme en la charola para horno.
	Charolas para horno oscuras o revestidas.	Reduzca la temperatura del horno en 25°F (10°C) y extienda el tiempo de cocción en un par de minutos. Use las charolas para horno y los moldes brillantes.
	La posición de la rejilla es demasiado alta para la función específica.	Pruebe la rejilla en una posición más baja.
	Se abre con demasiada frecuencia la puerta del horno durante la cocción.	No abra la puerta hasta que por lo menos haya pasado una ¾ parte del tiempo de horneo.
	La temperatura de horneo está demasiado alta o baja.	Ajuste la temperatura.
Los alimentos horneados salen pálidos y les falta cocción en la base	Charolas para horno o moldes brillantes.	Las charolas para horno y los moldes brillantes reflejan el calor y posiblemente resulten en que los alimentos estén pálidos y que les falte cocción en la base.
Los alimentos (por ejemplo, galletas) se hornean demasiado en la base.	Charolas para horno oscuras o revestidas.	Use las charolas para horno y los moldes brillantes.

Antes de llamar para pedir servicio o ayuda...

Compruebe las cosas que puede hacer usted mismo. Consulte el Instructivo de instalación y su guía del usuario y asegúrese de que:

1. Su producto esté correctamente instalado.
2. Esté familiarizado con su funcionamiento normal.
3. Si se ha disparado el disyuntor o si se quemó el fusible.
4. Si hay un apagón en el área.

Si después de comprobar estos puntos todavía necesita ayuda, comuníquese con su agencia de servicio local autorizada de DCS o con un Representante de Cuidado del Cliente de DCS para conseguir servicio bajo la garantía. Nuestro número es (888) 281-5698. Por favor tenga la siguiente información lista antes de llamar:

- Número de Modelo (se lo puede encontrar abajo del tablero de control en el lado izquierdo del marco del horno, consulte el Instructivo de instalación)
- Número de Serie (se lo puede encontrar abajo del tablero de control en el lado izquierdo del marco del horno, consulte el Instructivo de instalación)
- Fecha de instalación
- Una breve descripción del problema

Su satisfacción es de suprema importancia para nosotros. Si no se puede resolver un problema de manera satisfactoria, envíenos un correo electrónico a support@dcsappliances.com o escriba a:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
USA

www.dcsappliances.com

Garantía limitada

GARANTÍA LIMITADA

En la compra de un horno de pared empotrable DCS, usted automáticamente recibe una Garantía Limitada por un año que cubre piezas y mano de obra para todo el producto, y una Garantía Limitada por diez años (piezas únicamente) que cubre la cavidad de porcelana del horno y el panel de la puerta interior de porcelana, para el servicio dentro de los 48 Estados Unidos continentales, Hawai, Washington, D. C. y Canadá. En Alaska, la Garantía Limitada es la misma excepto que usted debe pagar el envío del producto al taller de servicio o el viaje del técnico de servicio a su casa. Los productos para uso en Canadá deberán adquirirse a través del canal de distribución canadiense para asegurar el cumplimiento reglamentario.

FISHER & PAYKEL SE COMPROMETE A:

Reparar sin ningún costo al propietario en materiales o mano de obra cualquier parte del producto cuyo número de serie aparece en el mismo y que esté defectuoso. En Alaska, usted deberá pagar el envío del producto al taller de servicio o el viaje del técnico de servicio a su casa. Si el producto se instala en un vehículo motorizado, bote o unidad móvil similar, usted deberá traerlo al taller de servicio por cuenta propia o pagar el viaje del técnico de servicio al lugar donde se encuentre el producto.

Si no podemos reparar la pieza defectuosa del producto después de un número razonable de intentos, a nuestra discreción podríamos remplazar la pieza o producto, o podríamos rembolsarle totalmente el precio que haya pagado por el producto (no incluye instalación u otros cargos). Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario ulterior del producto para los productos adquiridos para uso normal en la casa de una familia individual. Todos los servicios bajo los términos de esta Garantía Limitada deberán ser ofrecidos por Fisher & Paykel Appliances Inc. o sus Agentes de Servicio autorizados durante horas hábiles normales.

¿CUÁNTO DURA ESTA GARANTÍA LIMITADA?

Nuestra responsabilidad bajo los términos de esta Garantía Limitada para el producto en su totalidad expira al año de la fecha de compra del producto por parte del primer consumidor. Nuestra responsabilidad bajo esta Garantía (piezas) Limitada para la cavidad de porcelana del horno y el panel de la puerta interior de porcelana, expira a los diez años de la fecha de compra del producto por parte del primer consumidor.

Nuestra responsabilidad bajo cualquier garantía implícita, incluso la garantía implícita de comerciabilidad (una garantía no escrita de que el producto está listo para uso normal) también expira al año (o un periodo mayor si así lo establece la ley vigente) de la fecha de compra del producto por parte del primer consumidor. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, de manera que este límite de las garantías implícitas pudiera no aplicar en su caso.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE:

A. Llamadas de servicio que no estén relacionadas con algún defecto en el producto. El costo de una llamada de servicio será cargado si se descubre que el problema no es sobre un defecto del producto. Por ejemplo:
   1. Corregir una instalación defectuosa del producto.
   2. Enseñarle cómo utilizar el producto.
   3. Cambiar fusibles domésticos, restablecer interruptores de circuito, corregir el cableado o plomería de la casa o cambiar focos.
   4. Corregir errores provocados por el usuario.
   5. Modificar la configuración del producto.
   6. Modificaciones no autorizadas del producto.
   7. Ruido o vibración considerados normales, por ejemplo, sonidos de drenaje o ventilador, ruidos de regeneración o pitidos de advertencia del usuario.
   8. Corregir daños ocasionados por plagas, por ejemplo, ratas, cucarachas, etc.

B. Defectos provocados por factores distintos a:
   1. Uso doméstico normal o
   2. uso de conformidad con la Guía de uso y cuidados del producto.
C. Defectos del producto ocasionados por accidentes, negligencia, mal uso, incendios, inundaciones o casos fortuitos.
D. El costo de las reparaciones llevadas a cabo por técnicos no autorizados o el costo de corregir tales reparaciones no autorizadas.
E. Viáticos y cargos relacionados en que se incurra cuando el producto se instale en un lugar con acceso limitado o restringido. (Es decir, vuelos de avión, tarifas de transbordadores, áreas geográficas aisladas).
F. Mantenimiento normal tal como se recomienda en la Guía de uso y cuidados del producto.
G. Daño a gabinetes o al piso hecho por un agente de servicio.

Si tiene un problema de instalación, póngase en contacto con su distribuidor o instalador. Usted es responsable de tener a la mano las instalaciones adecuadas desde el punto de vista eléctrico, de escape y otro tipo de conexiones.

No seremos responsables de daños consecuenciales o incidentales (el costo de reparar o reponer otra propiedad dañada si el producto está defectuoso o cualquiera de sus gastos ocasionados si el producto está defectuoso). Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, de manera que la limitación o exclusión arriba mencionada pudiera no aplicar en su caso.

CÓMO SOLICITAR EL SERVICIO

Favor de leer la Guía de uso y cuidados. Si aún tiene preguntas acerca del funcionamiento del producto, necesita el nombre de su Agente de Servicio autorizado DCS o cree que el producto está defectuoso y desea solicitar el servicio bajo los términos de esta Garantía Limitada, no dude en contactar a su distribuidor o llámenos:

SIN COSTO al 1-888-281-5698 o póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página Web: www.dcsappliances.com

Tal vez se le pida que proporcione una prueba razonable de la fecha de adquisición del producto, antes de que al producto se le dé servicio bajo los términos de esta Garantía Limitada.

USO COMERCIAL

Esta garantía es válida para los electrodomésticos utilizados residencialmente; no cubre su uso en giros comerciales.

NINGUNA OTRA GARANTÍA

Esta Garantía Limitada constituye el acuerdo total y exclusivo entre usted y Fisher & Paykel Appliances Inc. en relación con cualquier defecto en el producto. Ninguno de nuestros empleados (o nuestros Agentes de Servicio autorizados) está autorizado para incluir anexos o modificar esta Garantía Limitada.

Garantía limitada

GARANTE: FISHER & PAYKEL APPLIANCES, INC.
Si necesita más ayuda en relación con esta Garantía Limitada, no dude en llamarnos al número indicado más arriba o escríbanos a:

Fisher & Paykel Appliances, Inc. - Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
USA

Esta Garantía Limitada le confiere a usted derechos legales específicos y pudiera tener otros derechos que varían de estado a estado.

Fisher & Paykel Appliances Inc. es un líder en la fabricación de electrodomésticos para cocina y especializados de la más alta calidad bajo las marcas Fisher & Paykel y DCS.

The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

Las especificaciones del producto en este folleto se refieren a los productos y modelos específicos descritos en el momento de su publicación. De acuerdo con nuestra política de mejora continua de nuestros productos, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento. Usted deberá por lo tanto confirmar con su vendedor para asegurarse que el presente folleto describa correctamente el producto disponible en este momento.



Quality provided by Fisher & Paykel Appliances Inc.

www.dcsappliances.com

US CA
Wall Oven user guide
Published: 06/2008
Part No. 599438 C